



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)  
ЧАСТЬ 2**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Специальность  
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование  
на базе основного общего образования**

**Год начала подготовки по основной профессиональной  
образовательной программе**

**2023**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*СГЦ.01 «ИСТОРИЯ РОССИИ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.01 «История России»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Петров Александр Романович, преподаватель Колледжа РГСУ, Беседин Станислав Андреевич, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК гуманитарных и общественных дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



И.С. Холина

(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	10
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	11
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	13



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «История России» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных		

	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
--	---	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
<b>Объем часов по дисциплине</b>	68	68
в т.ч. в форме практической подготовки		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	48	48
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	32	32
практические занятия	16	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20	20
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	20	20
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 3 семестр</i>		

2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	
Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству (IX-XVII века)	16	4	12	9	3	3				
Тема 1.1. Древняя Русь	5	1	4	3	1					
Тема 1.2. Формирование Российского государства	5	1	4	3	1					
Тема 1.3. Развитие России в XVI-XVII вв.	6	2	4	3	1					
Раздел 2. Россия в конце XVII- XIX веков: от царства к империи	18	6	12	8	4					
Тема 2.1. XVIII век – модернизация и просвещение	6	2	4	3	1					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки	Всего		
Тема 2.2. Россия в XIX веке – борьба либерализма и консерватизма	6	2	4	3	1					
Тема 2.3. Россия в начале XX века	6	2	4	2	2					
Раздел 3. История советского государства	22	6	16	10	6					
Тема 3.1. Становление советского государства. СССР в 30-е годы XX века	6	2	4	2	2					
Тема 3.2. Великая Отечественная война	8	2	6	4	2					
Тема 3.3. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы	8	2	6	4	2					
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже	12	4	8	5	3					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки		
<b>XX-XXI веков</b>										
<b>Тема 4.1. Россия в 90-е годы XX века. Формирование российской государственности</b>	8	2	4	2	4	1	1	2		
<b>Тема 4.2. Россия в начале XXI века.</b>	4	2	1	1						
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>дифференцированный зачет 3 семестр</i>									
<b>Всего часов</b>	68	20	48	32	16					

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству (IX-XVII века)</b>		
<b>Тема 1.1. Древняя Русь</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образование Древнерусского государства. Социально-экономический и политический строй Древней Руси.</li> <li>2. Удельный период в истории Древней Руси.</li> <li>3. Монгольское завоевание и его последствия.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 1.2. Формирование Российского государства</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Причины и основные этапы объединения русских земель.</li> <li>2. Московские князья и их политика. Образование единого Русского государства и его значение.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 1.3. Развитие России в XVI-XVII вв.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Россия в правление Ивана Грозного.</li> <li>2. Смутное время начала XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке.</li> <li>3. Становление абсолютизма в России.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Раздел 2. Россия в конце XVII- XIX веков: от царства к империи</b>		
<b>Тема 2.1. XVIII век – модернизация и просвещение</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Россия в эпоху петровских преобразований.</li> <li>2. Эпоха дворцовых переворотов. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.</li> <li>3. Внутренняя и внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 2.2. Россия в XIX веке – борьба либерализма и консерватизма</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Внутренняя и внешняя политика Николая I.</li> <li>2. Буржуазные реформы 1861-1874 гг.</li> <li>3. Контрреформы Александр III.</li> <li>4. Экономическое развитие во второй половине XIX века.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 2.3. Россия в начале XX века</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Россия на рубеже XIX-XX веков.</li> <li>2. Революция 1905-1907 годов в России. Реформы начала XX века.</li> <li>3. Россия в годы Первой мировой войны.</li> <li>4. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Раздел 3. История советского государства</b>		
<b>Тема 3.1. Становление советского государства. СССР в 30-е годы XX века</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Октябрьская революция в России.</li> <li>2. Гражданская война в России. Политика «военного коммунизма».</li> <li>3. Новая экономическая политика. Образование СССР. Советское государство и общество в 1920-1930-е годы.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 3.2. Великая Отечественная</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Накануне Великой Отечественной войны. Нападение германии на СССР.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06

<b>война</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Основные сражения на первом этапе войны. Московская битва.</li> <li>3. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны.</li> <li>4. Курская битва и завершение коренного перелома.</li> <li>5. Военные операции 1944-1945 годов. Разгром Германии.</li> </ol>	
<b>Тема 3.3. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. СССР в послевоенные годы.</li> <li>2. СССР в 1950-х - начале 1960-х годов.</li> <li>3. СССР во второй половине 1960-х - начале 1980-х годов.</li> <li>4. СССР в годы перестройки.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Раздел 4. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков</b>		
<b>Тема 4.1. Россия в 90-е годы XX века. Формирование российской государственности</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Политические реформы 1990-х годов.</li> <li>2. Экономические реформы 1990-х годов.</li> <li>3. Основные направления национальной политики. Военно-политический кризис в Чечне.</li> <li>4. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06
<b>Тема 4.2. Россия в начале XXI века.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века.</li> <li>2. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы.</li> <li>3. Политические лидеры и общественные деятели современной России.</li> <li>4. Российская Федерация в системе современных международных отношений.</li> </ol>	ОК 1, ОК 3, ОК 06

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516976> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515851> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Дополнительная литература:

1. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512322> (дата обращения: 22.03.2023).
- 2.

##### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>



3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

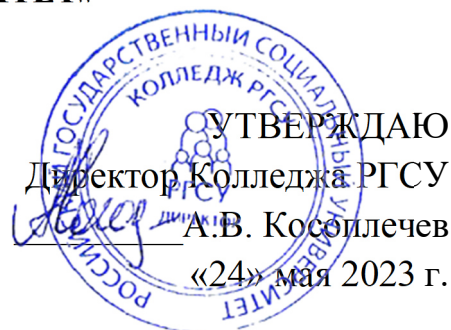
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные знания: Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	Знание основных этапов исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.  Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.
Освоенные умения: Определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	Умение определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
**СГЦ.02 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Биалова Альбина Махачевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Корчак Екатерина Семеновна, преподаватель Колледжа РГСУ, Кочарян Мариам Гагиковна, преподаватель Колледжа РГСУ, Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК лингвистических дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



Н.В. Шишигина

(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



В.Б. Хилков

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	14
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	15
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	18

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	правила деловой переписки на английском языке.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
ПК 2.1	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.	вести деловую переписку на английском языке; взаимодействовать с	
ПК 2.2	Координировать работу по реализации заказа.		

		иностранцами партнерами и поставщиками услуг; сопровождать иностранцев туристов на маршруте.	
--	--	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3	4	5	6
<b>Объем часов по дисциплине</b>	138	36	50	26	26
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	40	10	10	10	10
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	106	32	38	22	14
в том числе:					
учебные занятия лекционного типа					
практические занятия	106	32	38	22	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	32	4	12	4	12
в том числе:					
внеаудиторная самостоятельная работа	32	4	12	4	12
Промежуточная аттестация в форме <i>КСР 3,4,5 семестр и дифференцированного зачета 6 семестр</i>					

## 2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				Всего
		Лекционные занятия	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Общие сведения о туризме	8		8					
Тема 1.1. Туризм. Профессии в туризме	4		4					
Тема 1.2. Стратегия туристического бизнеса	4		4					
Раздел 2. Организация путешествий	68	16	52					
Тема 2.1. Виды путешествий	7	1	6					
Тема 2.2. Путешествие по воздуху	7	1	6					
Тема 2.3. Путешествия наземными видами транспорта	7	1	6					
Тема 2.4. Круизы	7	1	6					
Тема 2.5. Международные путешествия	10	4	6					
Тема 2.6. Пешеходные туры	6		6					
Тема 2.7. Экскурсии по городу.	10	4	6					



Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
	Всего		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки		
Туристические информационные центры										
Тема 2.8. Маршруты путешествий	10	4	6		6					
Тема 2.9. Путешествие и безопасность	4		4		4					
Раздел 3. Гостиничное обслуживание	32	4	28		28					
Тема 3.1. Гостиницы и другие места проживания	5	1	4		4					
Тема 3.2. Виды апартаментов	7	1	6		6					
Тема 3.3. Виды услуг в гостинице	13	1	12		12					
Тема 3.4. Питание	7	1	6		6					
Раздел 4. Развитие и организация туризма	30	12	18		18					
Тема 4.1. Работа туристических агентств	6	2	4		4					
Тема 4.2. Расчеты. Деньги	6	2	4		4					
Тема 4.3. Культура нашей страны	6	2	4		4					
Тема 4.4. Источники в туристическом	4	2	2		2					



### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Общие сведения о туризме</b>		
<b>Тема 1.1. Туризм. Профессии в туризме</b>	<p>Туризм: определение туризма и понятие турист.</p> <p>Профессии в туризме: обязанности, рабочий день на работе, навыки, необходимые для различных профессий в сфере туризма. Национальности и языки.</p> <p>Порядок слов в английском предложении; глагол «to be»; личные местоимения; настоящее неопределенное время и настоящее продолженное время (The Present Indefinite Tense, the Present Continuous Tense); наречия частотности.</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 1.2. Стратегия туристического бизнеса</b>	<p>Стратегии туристического бизнеса: рынок туризма и его исследование, цели и задачи туристических компаний, конкуренты, направления туризма, реклама в туризме.</p> <p>Глагол «to have»; вопросительные предложения; словообразование: суффиксы существительных, прилагательных, глаголов; приставки.</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Раздел 2. Организация путешествий</b>		
<b>Тема 2.1. Виды путешествий</b>	<p>Виды путешествий: в зависимости от времени года, продолжительности, целей и интересов.</p> <p>Модальные глаголы; причастие настоящего времени; союзы.</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	
<b>Тема 2.2. Путешествие по воздуху</b>	Путешествия по воздуху: описание аэропорта и его служб: регистрация, таможня, паспортный контроль, багаж; магазин duty-free; правила безопасности в самолете; сокращения и символы, принятые в авиаперевозках; чтение авиабилета, монитора в аэропорту. Будущее время, the Present Indefinite Tense для обозначения будущего действия в расписаниях; специальные вопросы; отрицательные предложения; предлоги времени, места, направления; повелительное наклонение. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 2.3. Путешествия наземными видами транспорта</b>	Путешествия наземными видами транспорта: поездка по железной дороге, расписание, проезд в автобусе, на автомобиле; цены и скидки на билеты; чтение описательного текста. Числительные; будущее время (The Future Indefinite); The Present Continuous Tense для обозначения будущего действия (планов); модальные глаголы (would + like + to (глагол)/существительное; would + rather (do)/prefer to, could, should, ought to); предлоги времен 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 2.4. Круизы</b>	Круизы: определение круиза; паромы, путешествие на лайнере, услуги и расположение помещений на лайнере/пароме. Вопросительные предложения разных типов. Работа с текстом. Перевод текста: «Достопримечательности англоязычных стран» Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

	<p>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>	
<p><b>Тема 2.5.</b>  <b>Международные путешествия</b></p>	<p>Международные путешествия: названия стран, национальностей, языков; климат и погода; местные достопримечательности и развлечения; всемирно известные достопримечательности; покупки, подарки, сувениры; условия въезда в страну; транспорт.  Образование прилагательных; модальные глаголы долженствования; советы и предложения; глагол «will»; артикли с географическими названиями и именами собственными; абстрактные понятия. Настоящее перфектное время о прошлом опыте.  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>	<p>ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 09  ПК 2.1  ПК 2.2</p>
<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Пешеходные туры</b></p>	<p>Пешеходные туры: походы в горы, по сельской местности; пейзаж, ландшафт. Правила безопасности в походе.  Сравнение времен настоящего перфектного с прошедшим неопределенным (The Present Perfect Tense and the Past Indefinite (Simple) Tense); наречия: образование.  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>	<p>ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 09  ПК 2.1  ПК 2.2</p>
<p><b>Тема 2.7.</b>  <b>Экскурсии по городу. Туристические информационные центры</b></p>	<p>Экскурсии по городу; туристические информационные центры: достопримечательности и исторические места (замки, монастыри, дворцы и др.); городской транспорт (метро, трамвай, автобус, такси); развлечения в городе (музеи и выставки, фестивали, спортивные мероприятия, парки и аттракционы). Описание процессов изготовления национальных напитков.  Указательные местоимения; страдательный залог (настоящее и прошедшее время); артикли.  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>	<p>ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 09  ПК 2.1  ПК 2.2</p>

<b>Тема</b> <b>Маршруты</b> <b>путешествий</b>	<b>2.8.</b>	<p>Маршруты путешествий: программа отдыха, экотуризм; этикет в разных странах, что взять в путешествие. Проблемы во время путешествий.</p> <p>Неопределенная форма глагола (The Infinitive) и ее функции в предложении; предлоги</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема</b> <b>Путешествие</b> <b>и</b> <b>безопасность</b>	<b>2.9.</b>	<p>Путешествия и безопасность: советы туристам, связанные со здоровьем, погодой и климатом, сохранностью вещей, покупками, едой и др.; службы и профессии, обеспечивающие безопасность туристов; страхование.</p> <p>Модальные глаголы – советы, разрешения, запреты.</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Раздел 3. Гостиничное обслуживание</b>			
<b>Тема</b> <b>Гостиницы</b> <b>и</b> <b>другие</b> <b>места</b> <b>проживания</b>	<b>3.1.</b>	<p>Гостиницы и другие места проживания: типы гостиниц и услуг, которые они предоставляют; цены и скидки; развитие гостиничного бизнеса.</p> <p>Артикли: определенный, неопределенный, отсутствие артикля; степени сравнения прилагательных; структура «to be going to» (о планах).</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема</b> <b>3.2. Виды</b> <b>апартаментов</b>	<b>3.2.</b>	<p>Виды апартаментов: прием гостей, регистрация и размещение гостей; условия оплаты и условия проживания в гостинице.</p> <p>Видовременные формы глагола в английском языке (обобщение пройденного материала).</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;</p> <p>особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

<b>Тема 3.3. Виды услуг в гостинице</b>	Виды услуг в гостинице: деловой центр и его оборудование, конференции в гостинице, спортивные услуги; автомобиль напрокат. Условные предложения (if/when-clauses). Настоящее перфектное время с предлогами for/since. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 3.4. Питание</b>	Питание: виды ресторанов, кафе, баров; меню; национальные кухни; виды продуктов и их приготовление. Этикет за столом. Неличные формы глагола: причастие прошедшего времени. Исчисляемые и неисчисляемые существительные; much/many; (a) few/(a) little/ a lot (of); too + much(many)/прилагательное/(not) enough. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Раздел 4. Развитие и организация туризма</b>		
<b>Тема 4.1. Работа туристических агентств</b>	Работа туристических агентств: работа туроператора, его обязанности. Продажа туров по путевке (package holidays). История создания и перспективы развития туристических агентств. Ознакомительные туры. Неличные формы глагола: инфинитив, причастие настоящего времени, причастие прошедшего времени и конструкции с ними; модальные глаголы предположения. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 4.2. Расчеты. Деньги</b>	Расчеты. Деньги: валюты разных стран и обмен валют; различные виды оплаты; кредитные карты; документы – счета, квитанции, накладные. Сроки оплаты. Прямая/косвенная речь; правило согласования времен. 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	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

		профессиональной направленности.	
<b>Тема</b> <b>Культура</b> <b>нашей</b> <b>страны</b>	<b>4.3.</b>	Культура нашей страны: праздники, исторические памятники, традиции, театр. Соответствие русских и английских названий и понятий, связанных с национальной культурой и историей в английском языке. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема</b> <b>Источники</b> <b>туристическом</b> <b>бизнесе</b>	<b>4.4.</b>	Источники в туристическом бизнесе: указатели на улицах, в транспорте, в помещениях, расписания, программы, путеводители по городам/странам, буклеты, рекламные материалы документы и бланки в соответствии с профессией, карты, атласы, схемы, планы. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема</b> <b>Перспективы</b> <b>профессии.</b>	<b>4.5.</b>	Перспективы профессии: устройство на работу; умения и навыки, необходимые для работы, подготовка к собеседованию, содержание собеседования, правила поведения на собеседовании и написания резюме. 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.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная



доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517078> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514900> (дата обращения: 29.03.2023).

##### **Дополнительная литература:**

1. Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 218 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12054-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517469> (дата обращения: 22.03.2023).

##### **Интернет-ресурсы:**

<b>№</b>	<b>Название</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для</b>
----------	-----------------	--------------------------------------	-------------------------

№	электронного ресурса		работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы, выполнения заданий в виде деловой игры.

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко</p> <p>обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>начать, поддержать и закончить разговор;</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p> <p>Способность оформить заказ туриста на английском языке</p>	
---	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4.			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
**СГЦ.03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг №1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Никоноров Николай Викторович, преподаватель Колледжа РГСУ, Комаров Михаил Никонорович, к.п.н., преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК естественно-математических дисциплин, физической культуры и БЖ Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК

А.В. Новиков

(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



В.Б. Хилков

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	11
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	11
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	15

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	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;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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	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;



		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	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.
--	--	--	---

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	68	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	68	68
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	36	36
практические занятия	32	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>		
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета 4 семестр</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
		Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	20	10		10				
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	8	4		4				
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	6	4		2				
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	6	2		4				
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки	48	26		22				
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)	48	26		22				
Тема 2.1. Основы военной безопасности	10	6		4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки			
Российской Федерации										
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	8	4		4						
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	10	6		4						
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	10	4		6						
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	10	6		4						
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)	48	26		22						
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	20	10		10						
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	14	8		6						

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
	Всего		Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	14		14	8		6				
<b>Промежуточная аттестация</b>										
Всего часов	68		68	36		32				

*дифференцированный зачет 4 семестр*

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>		
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</b>	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения</b>	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения 2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан 2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки</b>		
<b>Модуль «Основы военной службы» (для юношей)</b>		
<b>Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации</b>	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан 2. Организация обороны Российской Федерации	ОК 1, ОК 4, ОК 7

<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации</b>	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил 2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами 3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации</b>	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу 2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу 3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации 3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации</b>	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих 2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы 3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)</b>		
<b>Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи</b>	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи 2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма 3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	ОК 1, ОК 4, ОК 7
<b>Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний</b>	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний 2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления	ОК 1, ОК 4, ОК 7

	бактериальными токсинами	
<b>Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни</b>	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие 2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	ОК 1, ОК 4, ОК 7

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя, комплекты индивидуальных средств защиты, робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи, контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности, огнетушители (учебные), устройство отработки прицеливания, учебные автоматы, винтовки пневматические, медицинская аптечка.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд.,

- перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518397> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Дополнительная литература:

3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511628> (дата обращения: 28.03.2023).
4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090> (дата обращения: 28.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>



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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Освоенные знания: 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;</p>	<p>Знание принципов 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; основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основ военной службы и обороны государства; задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основных видов вооружения, военной</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные</p>	
<p>Освоенные умения: организовать 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</p>	<p>специальностям СПО; области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.</p>	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4.			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*СГЦ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»*

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.04 «Физическая культура»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Максимова Анастасия Андреевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Мухаметзянов Руслан Рафаилович, преподаватель Колледжа РГСУ, Андрушина Анна Владиславовна, преподаватель Колледжа РГСУ, Горбачев Максим Борисович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК естественно-математических дисциплин, физической культуры и БЖ Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК

А.В. Новиков

(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



В.Б. Хилков

(подпись)

# СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	12
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	18
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	18
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	22

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3	4	5	6
Объем часов по дисциплине	212	64	76	44	28
в т.ч. в форме практической подготовки					

<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	106	32	38	22	14
в том числе:					
учебные занятия лекционного типа					
практические занятия	106	32	38	22	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	106	32	38	22	14
в том числе:					
внеаудиторная самостоятельная работа	106	32	38	22	14
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета 3,4,5,6 семестр</i>					



2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
	Всего	Лекционная работа	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Лёгкая атлетика	36	18	18	18				
Тема 1. Средства физической культуры	4	2	2	2				
Тема 2. Комплекс ОРУ для лёгкой атлетики	4	2	2	2				
Тема 3. Бег на короткие дистанции	4	2	2	2				
Тема 4. Прыжки в длину с разбега	4	2	2	2				
Тема 5. Метание мяча	4	2	2	2				
Тема 6. Спортивная ходьба	4	2	2	2				
Тема 7. Эстафетный бег	4	2	2	2				
Тема 8. Бег на средние и длинные дистанции	4	2	2	2				
Тема 9. Подвижные игры с элементами лёгкой атлетики	4	2	2	2				
Раздел 2. Спортивные игры (Баскетбол)	28	14	14	14				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего		
Тема 10. Передвижение, остановки, повороты	4	2		2						
Тема 11. Передачи мяча	8	4		4						
Тема 12. Ведения мяча	8	4		4						
Тема 13. Бросок в корзину	4	2		2						
Тема 14. Индивидуальные, групповые и командные действия	4	2		2						
Раздел 3. Лыжная подготовка	32	16		16						
Тема 15. Строевые упражнения с лыжами	8	4		4						
Тема 16. Классические хода	8	4		4						
Тема 17. Переходы с хода на ход в классических ходах	8	4		4						
Тема 18. Преодоление препятствий и подъемов в гору. Торможение.	4	2		2						
Тема 19. Проведение соревнований по лыжным гонкам	4	2		2						

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Самостоятельная работа				Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 4. Гимнастика	20	10		10				
Тема 20. Физические упражнения	8	4		4				
Тема 21. Современные оздоровительные виды гимнастики	8	4		4				
Тема 22. Акробатика	4	2		2				
Раздел 5. Лёгкая атлетика	24	12		12				
Тема 23. Бег на короткие дистанции	4	2		2				
Тема 24. Кроссовая подготовка	4	2		2				
Тема 25. Прыжки в длину.	4	2		2				
Тема 26. Эстафетный бег	8	4		4				
Тема 27. Подвижные игры и эстафеты	4	2		2				
Раздел 6. Гимнастика	20	10		10				
Тема 28. Упражнения дыхательной гимнастики	2	1		1				
Тема 29. Стрейтчинг	2	1		1				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки
Тема 30. Комплекс упражнений на развитие силой выносливости	4	2		2				2		
Тема 31. Комплекс упражнений на развитие координации движений	2	1		1				1		
Тема 32. Комплекс упражнений с использованием тренажеров	2	1		1				1		
Тема 33. Фитнес аэробика	4	2		2				2		
Тема 34. Попеременный двухшажный ход	4	2		2				2		
Раздел 7. Спортивные игры (Волейбол)	24	12		12				12		
Тема 35. Техника передвижения волейболиста	4	2		2				2		
Тема 36. Прием и передача мяча.	4	2		2				2		
Тема 37. Подача мяча	4	2		2				2		
Тема 38. Техника игры в волейбол	4	2		2				2		
Тема 39. Двухсторонняя игра.	4	2		2				2		
Тема 40. Подвижные игры с элементами	4	2		2				2		

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов																			
	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками																
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки										
волейбола.																				
Раздел 8. Лыжная подготовка	10	5	5	5																
Тема 41. Одновременные ходы	4	2	2	2																
Тема 42. Переход с одновременных ходов на попеременный двухшажный	2	1	1	1																
Тема 43. Подвижные игры и эстафеты на лыжах.	4	2	2	2																
Раздел 9. Легкая атлетика	6	3	3	3																
Тема 44. Бег на короткие дистанции.	2	1	1	1																
Тема 45. Бег на длинные дистанции	2	1	1	1																
Тема 46. Челночный бег	2	1	1	1																
Раздел 10. Гимнастика	12	6	6	6																
Тема 47. Общеразвивающие упражнения с предметами.	2	1	1	1																
Тема 48. Оздоровительная гимнастика	2	1	1	1																

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							Всего
			Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки		
Тема 49. Базовая аэробика	2	1			1					
Тема 50. Танцевальная аэробика.	2	1			1					
Тема 51. Степ аэробика	2	1			1					
Тема 52. Фитбол аэробика	2	1			1					
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>Дифференцированный зачет 3, 4, 5, 6 семестр</i>									
Всего часов	212	106				106			я	

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Лёгкая атлетика</b>		
<b>Тема 1. Средства физической культуры</b>	1. Средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности. 2. Зоны риска физического здоровья воспитателя. 3. Средства профилактики перенапряжения, стресса	ОК 08
<b>Тема 2. Комплекс ОРУ для лёгкой атлетики</b>	Комплекс ОРУ для лёгкой атлетики. Бег по пересечённой местности. Совершенствование техники специально беговых упражнений.	ОК 08
<b>Тема 3. Бег на короткие дистанции</b>	Бег на короткие дистанции. Старт из разных И.п. Совершенствование техники выполнения специально беговых упражнений. Развитие скоростных качеств. Бег 100 метров	ОК 08
<b>Тема 4. Прыжки в длину с разбега</b>	Отработка техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги». Выполнение подводящих упражнений	ОК 08
<b>Тема 5. Метание мяча</b>	Совершенствование техники метания малого мяча. Метание небольших предметов до 80-100 гр. на дальность. Метания мяча в вертикальную и горизонтальную цель. Метание мяча с места в цель и с разбега на дальность	ОК 08
<b>Тема 6. Спортивная ходьба</b>	Упражнения, способствующие овладению техникой спортивной ходьбы. Прохождение дистанции 400 м.	ОК 08
<b>Тема 7. Эстафетный бег</b>	Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафета 4x100 м. Бег в командах	ОК 08
<b>Тема 8. Бег на средние и длинные дистанции</b>	Упражнения, способствующие овладению техникой бега на средние дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Бег с высокого старта и финиширование. Бег 1000 метров на время	ОК 08

<b>Тема 9. Подвижные игры с элементами лёгкой атлетики</b>	Подвижные игры с элементами бега, прыжками и эстафеты. Организация и проведение подвижных игр	ОК 08
<b>Раздел 2. Спортивные игры (Баскетбол)</b>		
<b>Тема 10. Передвижение, остановки, повороты</b>	Перемещение в стойке, остановка, повороты, ускорение. Овладение комбинациями передвижений. Передвижение в нападении и в защите	ОК 08
<b>Тема 11. Передачи мяча</b>	Освоение передачи мяча отскоком от площадки, от груди, из – за головы, от плеча на месте и в движении. Овладение передачей мяча правой, левой рукой снизу.	ОК 08
<b>Тема 12. Ведения мяча</b>	Совершенствование техники ведения мяча в низкой, средней и высокой стойках левой, правой рукой с изменением направления движения и скорости с сопротивлением и без сопротивления защитника, с изменением высоты отскока.	ОК 08
<b>Тема 13. Бросок в корзину</b>	Совершенствование техники броска мяча в корзину в движении после ловли и ведения. Освоение техники штрафного броска. Действия защитников при штрафных бросках и разыгрывании спорных мячей.	ОК 08
<b>Тема 14. Индивидуальные, групповые и командные действия</b>	Индивидуальные, групповые, командные, тактические действия в нападении и защите. Овладение личной защиты на своей половине площадки и по всей площадке. Двухсторонняя игра.	ОК 08
<b>Раздел 3. Лыжная подготовка</b>		
<b>Тема 15. Строевые упражнения с лыжами</b>	Строевые упражнения с лыжами. Поворот переступанием вокруг пяток лыж. Поворот переступанием вокруг носков лыж. Поворот махом на два счета, прыжком.	ОК 08
<b>Тема 16. Классические хода</b>	Освоение техники классических ходов: скользящего шага, попеременного двухшажного хода; одновременных ходов: одновременно бесшажного, одновременно одношажного, одновременно двухшажного хода.	ОК 08
<b>Тема 17. Переходы с хода на ход в классических ходах</b>	Освоение перехода с попеременного двухшажного хода на одновременные хода. Освоение перехода с попеременного двухшажного хода на одновременные ходы: одновременно -одношажный, одновременно двухшажный, бесшажный ход.	ОК 08



<b>Тема 18. Преодоление препятствий и подъемов в гору. Торможение.</b>	Совершенствование техники передвижения на лыжах, преодоления препятствий. Подъем в гору: скользящим ходом, ступающим шагом, «полуёлочкой», «ёлочкой». Совершенствование техники торможения	ОК 08
<b>Тема 19. Проведение соревнований по лыжным гонкам</b>	Проведения соревнований по лыжным гонкам в группе на дистанцию 2-5км. Прохождение дистанции 2 км. на лыжах без учета времени	ОК 08
<b>Раздел 4. Гимнастика</b>		
<b>Тема 20. Физические упражнения</b>	ТБ на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения с повышенной амплитудой с предметами и без предметов. Составление комплексов упражнений с гимнастической палкой, мячами, скакалками. Выполнение комплексов гимнастических упражнений на различные группы мышц.	ОК 08
<b>Тема 21. Современные оздоровительные виды гимнастики</b>	Освоение комплексов танцевальной аэробики, освоение комплексов атлетической гимнастики с использованием тренажеров, гантелей, скакалки, резиновых жгутов, гимнастической скамейки, шведской стенки.	ОК 08
<b>Тема 22. Акробатика</b>	Совершенствование техники выполнения акробатических упражнений. Кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок вперед, стойка на лопатках, «мостик» из положения стоя с помощью и самостоятельно. Выполнение комбинации из нескольких элементов. Практическое занятие 24. Оценка техники выполнения акробатической комбинации из 6-8 элементов	ОК 08
<b>Раздел 5. Лёгкая атлетика</b>		
<b>Тема 23. Бег на короткие дистанции</b>	Совершенствование техники бега на короткие дистанции 100 – 200 м. Низкий старт, старт из разных И. П.. Старт, стартовый разбег, бег по дистанции, финиш. Отработка всех этапов бега.	ОК 08
<b>Тема 24. Кроссовая подготовка</b>	Выполнение спец. беговых упражнений, совершенствование техники бега на выносливость, развитие общей выносливости Кросс по пересеченной местности 2000м	ОК 08
<b>Тема 25. Прыжки в длину.</b>	Совершенствование техники прыжка в длину с места. Выполнение упражнений, способствующих овладению техникой прыжка в длину с разбега.	ОК 08

<b>Тема 26. Эстафетный бег</b>	Совершенствование техники эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Передача эстафетной палочки на месте и в движении	ОК 08
<b>Тема 27. Подвижные игры и эстафеты</b>	Игры преимущественно с бегом: «К своим флажкам», «Гуси-лебеди», «Два Мороза», «Команда быстроногих», «Вызов номеров». Игры преимущественно с прыжками: «Прыгающие воробышки», «Зайцы в огороде», «Волк во рву», эстафета. Бег 100 метров	ОК 08
<b>Раздел 6. Гимнастика</b>		
<b>Тема 28. Упражнения дыхательной гимнастики</b>	Выполнение комплексов упражнений, направленных на профилактику профессиональных заболеваний: комплексов дыхательных упражнений	ОК 08
<b>Тема 29. Стрейтчинг</b>	Выполнение общеразвивающих упражнений с повышенной амплитудой с предметами и без предметов. Комплекса упражнений с гимнастической палкой, мячами, скакалками. Выполнение упражнений для развития гибкости. Комплекс гимнастических упражнений на укрепление мышц живота и спины.	ОК 08
<b>Тема 30. Комплекс упражнений на развитие силой выносливости</b>	Освоение комплексов аэробики, степ-аэробики.	ОК 08
<b>Тема 31. Комплекс упражнений на развитие координации движений</b>	Выполнение комплекса упражнений для развития координации движений. Подбор упражнений для развития координации движений детей дошкольного возраста.	ОК 08
<b>Тема 32. Комплекс упражнений с использованием тренажеров</b>	Освоение комплексов с использованием тренажеров, гантелей, скакалки, резиновых жгутов, гимнастической скамейки, шведской стенки.	ОК 08
<b>Тема 33. Фитнес аэробика</b>	Выполнения комплекса фитнес аэробики. Составление и демонстрация комплекса индивидуальной тренировки.	ОК 08
<b>Раздел 7. Спортивные игры (Волейбол)</b>		
<b>Тема 34. Техника передвижения волейболиста</b>	Выполнение комбинаций из освоенных элементов техники передвижений. Выполнение перемещений с применением зрительных ориентиров и звуковых сигналов. Упражнения в	ОК 08

	парах, в тройке.	
<b>Тема 35. Прием и передача мяча.</b>	Выполнение упражнений для совершенствования техники выполнения передач: верхняя и нижняя передача мяча и прием. Подготовительные упражнения. Подводящие упражнения. Специальные упражнения. Передачи в парах на месте. Упражнения во встречных колоннах.	ОК 08
<b>Тема 36. Подача мяча</b>	Совершенствование техники и тактики игры в волейбол: овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей (игра по упрощенным правилам волейбола, игра по правилам).	ОК 08
<b>Тема 37. Техника игры в волейбол</b>	Совершенствование техники и тактики игры в волейбол: овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей (игра по упрощенным правилам волейбола, игра по правилам).	ОК 08
<b>Тема 38. Двухсторонняя игра.</b>	Двухсторонняя игра: правила судейства, судейские жесты.	ОК 08
<b>Тема 39. Подвижные игры с элементами волейбола.</b>	Подвижные игры и эстафеты с элементами волейбола. Игры, способствующие совершенствованию навыков передачи мяча: «Эстафеты у стены», «Мяч в воздухе», «Мяч среднему». Практическое занятие 48. Оценка техники элементов игры в волейбол. Выполнение передач и подач.	ОК 08
<b>Раздел 8. Лыжная подготовка</b>		
<b>Тема 40. Попеременный двухшажный ход</b>	Совершенствование техники строевых упражнений с лыжами. Повороты на месте: махом правой наружу, махом левой наружу, поворот прыжком. Совершенствование техники скользящего шага, попеременного двухшажного хода. Работа рук на месте и в движении.	ОК 08
<b>Тема 41. Одновременные ходы</b>	Передвижение на лыжах. Одновременные ходы: бесшажный, одновременно - одношажный, одновременно - двухшажный ход. Имитация на месте и в движении одновременного бесшажного хода, одновременно - одношажного, одновременно – двухшажного хода.	ОК 08
<b>Тема 42. Переход с одновременных ходов на попеременный двухшажный</b>	Переход с одновременных ходов на попеременный двухшажный ход и переход с попеременного двухшажного хода на одновременные ходы: одновременно одношажный, одновременно двухшажный, бесшажный ход.	ОК 08

<b>Тема 43. Подвижные игры и эстафеты на лыжах.</b>	Передвижение на лыжах классическими и коньковыми ходами по пересечённой местности 2-5 км. Проведение подвижных игр с элементами лыжной подготовки. Подвижные игры: «Нарисуй солнышко», Накаты», «Сороконожки», «Команда быстроногих».	ОК 08
<b>Раздел 9. Легкая атлетика</b>		
<b>Тема 44. Бег на короткие дистанции.</b>	Выполнение упражнений, способствующих овладению техникой бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта по прямой. Бег по повороту, бег с низкого старта по повороту, ускорение в конце поворота с переходом к бегу по прямой. Финиширование.	ОК 08
<b>Тема 45. Бег на длинные дистанции</b>	Выполнение упражнений, способствующих овладению техникой бега на длинные дистанции. Бег со средней скоростью с сохранением правильности осанки и работы рук. Бег по повороту с выбеганием на прямую, вбегание с прямой в круг, бег по виражу 3-4 раза. 4.Бег с высокого старта.	ОК 08
<b>Тема 46. Челночный бег</b>	Совершенствование техники челночного бега. Проведение подвижных игр и эстафет на занятиях легкой атлетикой. Игры с бегом: «Рывок за мячом», «Сумей догнать», «Наступления», «Гонка с выбыванием». Игры с прыжками: «Челнок», «Кто выше?», «Перемена мест». Игры с метанием: «Пушкари», «От щита в поле», «Мяч через сетку». Практическое занятие 52. Проведение подвижной игры с элементами л/а	ОК 08
<b>Раздел 10. Гимнастика</b>		
<b>Тема 47. Общеразвивающие упражнения с предметами.</b>	Выполнение ОРУ с обручами, со скакалкой, с гимнастической палкой, с помпонами (пипидастры). Выполнение упражнений для профилактики нарушений осанки.	ОК 08
<b>Тема 48. Оздоровительная гимнастика</b>	Выполнение комплексов упражнений, направленных на профилактику профессиональных заболеваний: комплексы упражнений осанки и плоскостопия	ОК 08
<b>Тема 49. Базовая аэробика</b>	Освоение комплексов базовой аэробики, основных шагов, дыхательной гимнастики.	ОК 08
<b>Тема 50. Танцевальная аэробика.</b>	Освоение комплексов танцевальной аэробики, дыхательной гимнастики.	ОК 08

<b>Тема 51. Степ аэробика</b>	Освоение комплексов степ аэробики, основных шагов.	ОК 08
<b>Тема 52. Фитбол аэробика</b>	Освоение комплексов фитбол аэробики, развитие физических качеств.	ОК 08

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Спортивный зал. Спортивное оборудование: баскетбольные, волейбольные мячи; щиты, корзины, сетки, стойки, антенны, снаряды для метания, специально – оборудованные секторы для прыжков и метаний, спортивный инвентарь для выполнения общеразвивающих упражнений с предметами (набивные мячи, гантели, тренажеры, экспандеры, обручи, скакалки, мячи и др.), шведская стенка, гимнастические скамейки, гимнастические маты, лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, и.т.п.).

Технические средства обучения: музыкальный центр с колонками.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 22.03.2023).

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирование;</li> </ul> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	<p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по</li> </ul>

		<p>воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <p>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</p> <p>-выполнения студентом функций судьи;</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p>
--	--	--



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А. В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
**СГЦ.05 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла СГЦ.05 «*Основы финансовой грамотности*» является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*»

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Парасоцкая Наталья Николаевна, д.э.н., преподаватель Колледжа РГСУ, Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК профессиональных дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.А. Смагин

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)



В.Б. Хилков

# СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	8
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	10
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	10
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	13

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «*Основы финансовой грамотности*» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов.	структуры семейного бюджета и экономики семьи банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов.	расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. виды платежных средств. страхование и его виды. налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования;	основы предпринимательства.

	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. нормативные основания по защите прав потребителей; выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
<b>Объем часов по дисциплине</b>	36	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	32	32
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	16	16
практические занятия	16	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4	4
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	4	4
Промежуточная аттестация в форме <i>КСР 3 семестр</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семестровые экзамены	из них: в форме практической подготовки	Итого
Раздел 1. Личное финансовое планирование	5	1		2			2			
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	5	1		2			2			
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы	12	2		5			5			
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	3	1		1			1			
Тема 2.2. Банковские депозиты	2			1			1			
Тема 2.3. Банковские кредиты	2			1			1			
Тема 2.4. Инвестиции	5	1		2			2			
Раздел 3. Страхование	4			2			2			
Тема 3.1. Страхование	4			2			2			
Раздел 4. Налоги	4			2			2			
Тема 4.1. Налоги	4			2			2			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
		Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки
Раздел 5. Денежное обращение	2	1		1				1			
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	2	1		1				1			
Раздел 6. Пенсия	4	2		2				2			
Тема 6.1. Пенсия	4	2		2				2			
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций	2	1		1				1			
Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	2	1		1				1			
Раздел 8. Создание собственного дела	3	1		1				1			
Тема 8.1. Предпринимательство	3	1		1				1			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>КСР 3 семестр</i>										
Всего часов	36	4		16				16			16



### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Личное финансовое планирование</b>		
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	1. Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета. 2. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений. 3. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы</b>		
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 2.2. Банковские депозиты	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 2.3. Банковские кредиты	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 2.4. Инвестиции	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF) Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 3. Страхование</b>		

Тема 3.1. Страхование	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 4. Налоги</b>		
Тема 4.1. Налоги	Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 5. Денежное обращение</b>		
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 6. Пенсия</b>		
Тема 6.1. Пенсия	Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных фондов. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 7. Распознавание мошеннических операций</b>		
Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Защита прав потребителей. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 8. Создание собственного дела</b>		
Тема 8.1. Предпринимательство	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 09

## РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  
**Основная литература:**

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519716> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507801> (дата обращения: 22.03.2023).

**Дополнительная литература:**

1. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10231-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513542> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, облигации, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского	Применять знания о составных частях семейного бюджета при формировании финансового плана. Применять знания о продуктах предлагаемых банковской системой при принятии решения об использовании конкретных продуктов. Демонстрировать знания	Тестирование по темам курса Экспертная оценка Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ.

<p>обслуживания.  Виды платежных средств.  Страхование и его виды.  Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).  Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.  Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p>	<p>о видах платежных средств,  страховании и его видах, налогах, правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг, признаках мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития:  - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов.  - производить оплату с применением различных видов платежных средств.  - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей.  -выбирать продукты страхования;  - оформлять налоговую декларацию;  - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер.  - нормативные основания по защите прав потребителей;  - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке</p>	<p>Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
**СГЦ.06 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
**Направленность: Гостиничные услуги**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.06 «Основы бережливого производства»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Парасоцкая Наталья Николаевна, д.э.н., преподаватель Колледжа РГСУ, Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК профессиональных дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.А. Смагин

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

В.Б. Хилков



# СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	8
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	10
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	14

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «*Основы бережливого производства*» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала;	– сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления;	– основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	– организовывать рабочее место и	– основы бережливого производства, признаки качества транспортных

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства	услуг, – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения
--	---	---	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	60	60
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	54	54
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	38	38
практические занятия	16	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6	6
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме <i>КСР 4 семестр</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
	Всего		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки
Тема 1.1. Сущность менеджмента и современные инструменты	2		2					
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации (предприятия)	6		4		2			
Тема 1.3. Бережливое производство	6		4		2			
Тема 1.4. Инструменты менеджмента	8	2	4		2			
Тема 1.5. Системы методов управления	6		4		2			
Тема 1.6. Коммуникации в менеджменте	6		4		2			
Тема 1.7. Процесс принятия решений	10	2	6		2			
Тема 1.8. Лидерство, руководство и партнерство	6		4		2			
Тема 1.9. Управление персоналом	10	2	6		2			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
	Всего		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки			
			Всего								
	КСР 4 семестр										
	60	6	38		16						
	Промежуточная аттестация										
	Всего часов										

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Сущность менеджмента и современные инструменты	Понятие менеджмента, его задачи и роль в развитии современного предприятия (организации). Понятие менеджмента. Цели менеджмента. Задачи менеджмента. Основные подходы к менеджменту и их развитие. Национальные особенности менеджмента. Лин-менеджмент и его особенности. Система 5s, основные инструменты, стадии и порядок реализации. Карта потока создания ценностей	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации (предприятия)	Характеристика внешней и внутренней среды организации (предприятия). Понятие «окружающая среда организации». Факторы внешней среды, их состав и влияние на деятельность организации. Факторы внутренней среды, их состав и влияние на успешность деятельности организации (предприятия). Методы анализа внешней и внутренней среды. SWOT-анализ, методика его проведения	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.3. Бережливое производство	Основные понятия бережливого производства. Рациональное использование материальных, кадровых, финансовых ресурсов, организации рабочих мест, организации процессов. Применение системы 5S, визуализация и упорядочение	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.4. Инструменты менеджмента	Цикл менеджмента. Планирование в системе менеджмента. Назначение и виды планирования: тактическое, стратегическое, бизнес-планирование. Технология стратегического планирования. Организация стратегического планирования. Организационные структуры управления предприятием: Понятие и элементы, Виды (иерархические и органические структуры), их характеристика. Применение метода Lean Six Sigma. Понятие мотивации. Элементы мотивации. Эволюция теорий мотивации. Содержательные теории мотивации. Процессуальные теории мотивации. Контроль и его виды. Понятие и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий,	ОК 03 ОК 06 ОК 07

	заключительный	
Тема 1.5. Системы методов управления	Понятие метод управления. Система методов управления: административные, экономические, социально-психологические, их характеристика и область применения. Особенности применения тех или иных методов управления на транспортном предприятии (организации)	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.6. Коммуникации в менеджменте	Понятие и назначение информации и коммуникаций в менеджменте. Виды коммуникаций. Коммуникационный процесс. Элементы коммуникационного процесса. Барьеры в коммуникации. Коммуникационные сети в организации. Виды коммуникационных сетей. Характеристика коммуникационных сетей. Этикет делового общения и его значение при организации коммуникации	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.7. Процесс принятия решений	Методы и способы принятия решений. Управленческое решение: понятие, классификация. Этапы принятия управленческого решения. Методы принятия управленческих решений.	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.8. Лидерство, руководство и партнерство	Лидерство. Типы лидеров. Качества лидера. Понятие власть. Стиль руководства: понятие, классификация. Одномерные стили руководства, их характеристика. Многомерные стили руководства, их характеристика Решётка менеджмента	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 1.9. Управление персоналом	История возникновения науки управления персоналом. Управление персоналом и эффективность деятельности организации. Осуществление деятельности по управлению персоналом. Подбор персонала, понятие и назначение. Методы отбора персонала, их характеристика. Роль индивидуально – психологических особенностей личности в профессиональной пригодности. Адаптация на рабочем месте. Классификация видов адаптации. Обучение персонала	ОК 03 ОК 06 ОК 07

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы** **Основная литература:**

1. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531211> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10542-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517930> (дата обращения: 22.03.2023).

#### **Дополнительная литература:**

1. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7906-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513145> (дата обращения: 22.03.2023).



### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, характерные черты и история развития менеджмента;</li> <li>– методы планирования и организации работы подразделения;</li> <li>– принципы построения организационной структуры управления;</li> <li>– основы формирования</li> </ul>	<p>Демонстрация умения правильно применять термины и определения</p>	<p>Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</p>

<p>мотивационной политики организации;</p> <p>– внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента;</p> <p>– процесс принятия и реализации управленческих решений;</p> <p>– стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента</p> <p>– основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг,</p> <p>– принципы бережливого производства;</p> <p>– основы системы 5S и цели ее применения</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>– использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения;</p> <p>– анализировать организационные структуры управления;</p> <p>– проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала;</p> <p>– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого</p>	<p>Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия, выстраиванию системы мотивации, принятия решений, применения основ бережливого производства</p>	

<p>общения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– принимать эффективные решения, используя систему методов управления;</li><li>– организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства.</li></ul>		
--	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4.			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Колледжа РГСУ  
А.В. Косоплечев  
«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*СГЦ.07 «ФИЛОСОФИЯ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.07 «Философия»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Бразуль-Брушковский Евгений Георгиевич, к.филос.н., преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК гуманитарных и общественных дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



И.С. Холина

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной  
некоммерческой организации Культурно-  
спортивного центра «Мир путешествий»



В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	8
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	10
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	11
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	13

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Философия» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		



## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
<b>Объем часов по дисциплине</b>	72	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	48	48
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	32	32
практические занятия	16	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24	24
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	24	24
Промежуточная аттестация в форме <i>КСР 3 семестр</i>		

2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа				Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
	Всего	2	3	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки
Тема 1. Особенности философского знания. Место философии в системе духовной культуры	5	2	3	2	2	из них: в форме практической подготовки	1	из них: в форме практической подготовки		
Тема 2. Особенности античной философии	8	2	6	4	2		2			
Тема 3. Философская мысль Средневековья и эпохи Возрождения	6	2	4	2	2		2			
Тема 4. Философия Нового времени	8	2	6	4	4		2			
Тема 5. Западноевропейская философия XIX-XX вв.	8	2	6	4	4		2			
Тема 6. Русская философия: история и современность	8	4	4	2	2		2			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки	Всего		
Тема 7. Основные понятия, проблемы и исторические варианты онтологии	7	2	4	1						
Тема 8. Научное познание. Структура и динамика научного знания.	6	2	2	2						
Тема 9. Предмет и метод социальной философии. Проблемное поле социальной философии.	7	2	4	1						
Тема 10. Ценности и смыслы человеческого бытия	9	4	4	1						
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>КСР 3 семестр</i>									
Всего часов	72	24	32	16						

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Особенности философского знания. Место философии в системе духовной культуры	Что такое философия. Время появления философии. Причины возникновения философии. Философия - ядро мировоззрения.	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09
Тема 2. Особенности античной философии	Философия Аристотеля Философия Платона Философия Сократа и софистов	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09
Тема 3. Философская мысль Средневековья и эпохи Возрождения	Сравнительная характеристика Философии Августина Блаженного и Фомы Аквинского. Что такое катафатическая и апофатическая теология Дионисия Ареопагита. Природа спора об универсалиях.	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09
Тема 4. Философия Нового времени	Особенности развития философии Нового времени. Основные проблемы философии данного периода Эмпиризм Ф. Бэкона Рационализм Р.Декарта Субъективно-идеалистическая философия Дж. Беркли и Д.Юма Социально-политические взгляды философов XVII в.	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09
Тема 5. Западноевропейская философия XIX-XX вв.	Особенности развития европейской философии Основные положения диалектического материализма как философии марксизма. Материалистическое понимание истории. Теория отчуждения. Позитивизм. Исторические стадии («первый» позитивизм, «второй» - эмпириокритицизм, неопозитивизм). Основные идеи и представители Возникновение и сущность «философии жизни». Учение Ф.Ницше как источник «философии жизни» Зарождение философии психоанализа. Основные понятия учения З.Фрейда, К.-Г Юнга Феноменология как метод анализа чистого сознания. Основополагающие идеи Э.Гуссерля Философская герменевтика как «практика	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09

	<p>философского мышления» Х.-Г. Гадамер  Экзистенциализм. Основные проблемы, разрабатываемые представителями этого направления  Религиозная философия: неотомизм, христианский эволюционизм</p>	
<p>Тема 6. Русская философия: история и современность</p>	<p>Зарождение русской философии, ее особенности (XI- XVII вв.)  Философская мысль русского Просвещения (XVIII в.)  Идейно-философская борьба 30-40 гг. XIX в.  Почвенничество. Теории культурно-исторических типов и «византизма»  Проникновение марксистской философии в Россию, ее развитие (Плеханов Г.В., Ленин В.И.)  Русская философия всеединства (основные положения философии В.С.Соловьева)  Экзистенциально-персоналистическая философия Н.А.Бердяева  Русский космизм (философия «Общего дела» Н.Ф.Федорова)  Соборность как основополагающая категория социальной философии С.Л. Франка  Евразийство: социальная философия и историософия  Основные проблемы марксистской философии XX века.  Современное состояние философской науки в России.</p>	<p>ОК 01  ОК 03  ОК 04  ОК 09</p>
<p>Тема 7. Основные понятия, проблемы и исторические варианты онтологии</p>	<p>Понятия «бытие», «субстанция», «материя», «движение», «развитии», «пространство», «время». Онтологические модели бытия как существования: материалистическая онтология, объективно-идеалистическая онтология, субъективно-идеалистическая онтология.  Метафизическое и диалектическое понимание субстанции. Монизм, дуализм, плюрализм.</p>	<p>ОК 01  ОК 03  ОК 04  ОК 09</p>
<p>Тема 8. Научное познание. Структура и динамика научного знания.</p>	<p>Понятия «рациональность», «наука», «метод», «методология», «парадигма».  Взаимоотношения философии и науки в истории. Эмпирический и теоретический уровень научного познания. Методы научного познания. Возможности и пределы науки. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Идеалы науки. Этика ученого. Наука как производительная сила общества. Наука как социальный институт.</p>	<p>ОК 01  ОК 03  ОК 04  ОК 09</p>
<p>Тема 9. Предмет и метод социальной философии.</p>	<p>Понятия «общество», «социальное».  Особенности социальной философии как специальной отрасли философского знания.</p>	<p>ОК 01  ОК 03  ОК 04</p>

Проблемное поле социальной философии.	Особенности социального познания. Основные проблемы: проблема поиска субстанциональной основы общества (варианты решения), проблема закономерности социального процесса (варианты решения). Структурный анализ общества – проблема принципов выделения подсистем общества. Анализ социальной динамики – проблема источников социальных изменений.	ОК 09
Тема 10. Ценности и смыслы человеческого бытия	Понятия «ценность», «смысл», «свобода», «необходимость». Виды ценностей. Ценность и оценка. Переоценка ценностей. Ценности и будущее. Проблема смысла жизни: многообразие интерпретаций. Проблема свободы: свобода как осознанная необходимость; свобода как безосновность, возведенная в ранг цели. Свобода и ответственность	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Гуревич, П. С. Философия : учебник для среднего профессионального образования / П. С. Гуревич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10200-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517632> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15757-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513230> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Дополнительная литература:

3. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512035> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;</p>	<p>Демонстрация умения правильно применять термины и определения</p>	<p>Устный опрос Реферат Доклад Эссе Презентация КСР</p>
<p>Умения: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	<p>Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по ориентированию в общих философских проблемах, умение находить пути решения с учетом философских учений</p>	



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4.			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Колледжа РГСУ  
А.В. Косоплечев  
«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*СГЦ.08 «ТЕХНОЛОГИИ САМООРГАНИЗАЦИИ И ЭФФЕКТИВНОГО  
ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла *СГЦ.08 «Технологии самоорганизации и эффективного взаимодействия»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г №1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла разработана рабочей группой в составе: Бразуль-Брушковский Евгений Георгиевич, к.филос.н., преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК гуманитарных и общественных дисциплин Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



И.С. Холина

(подпись)

Рабочая программа дисциплины социально-гуманитарного цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	7
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	10
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	13

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Технологии самоорганизации и эффективного взаимодействия» входит в «Социально-гуманитарный» цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	анализировать текущее состояние собственного профессионального уровня; осуществлять перспективное целеполагание	основные принципы, механизмы и закономерности функционирования эмоциональной и когнитивной сфер человека; принципы и закономерности развития личности в профессиональной деятельности; теорию и практику развития группового взаимодействия с оценением его эффективности; основы создания безопасной и комфортной среды средствами волонтерской деятельности; рабочую концепцию эффективности деятельности; основные понятия в области деловой и межличностной коммуникации; механизмы межличностного взаимодействия; техники анализа эффективности коммуникации
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	планировать и организовывать мероприятия по личностному развитию в волонтерской деятельности; создавать в группе воспитывающую среду, способствующую системной рефлексии успешного самовоспитания; придумывать, проектировать, реализовывать и управлять волонтерской деятельностью в современных условиях командной работы для получения добавочной стоимости;	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		

		моделировать личность партнера по коммуникации, используя вербальные и невербальные индикаторы; эффективно влиять на процесс коммуникации с целью управления ее результатом	
--	--	---	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	72	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	40	48
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	20	20
практические занятия	20	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	32	32
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	32	32
Промежуточная аттестация в форме <i>КСР 4 семестр</i>		

2.2. Тематический план дисциплины

Очная

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа					Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки
Тема 1. Самоорганизация личности и деятельности: понятие и содержание	16	8	8	4	4	4	4	8	4	4
Тема 2. Самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности	16	8	8	4	4	4	4	8	4	4
Тема 3. Самоорганизация личности	20	10	10	4	4	6	6	10	4	6
Тема 4. Тайм-менеджмент как основа самоорганизации	20	8	8	6	6	6	6	12	6	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>КСР 4 семестр</i>									
Всего часов	72	32	40	20	20	20	20	40	20	20

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<p>Тема 1. Самоорганизация личности и деятельности: понятие и содержание</p>	<p>Успешность учебной деятельности в высшем учебном заведении и личностное развитие студента. Овладение студентами культурой самоорганизации. Понятие личностной и деятельностной самоорганизации. Самоорганизация как самодвижение, самоструктурирование, самодетерминация природных и культурных систем и процессов. Анализ подходов к пониманию самоорганизации: личностного, деятельностного, интегрального (личностно-деятельностный) и технического в психолого-педагогической литературе. Зависимость системы самоорганизации человека от уровня его психического и личностного развития – интеллектуального, волевого, эмоционального, нравственного.</p> <p>Интегративный подход в определении самоорганизации. Методы научной организации умственного труда (НОУТ), самоменеджмента (персонального менеджмента) и тайм-менеджмента (управления временем).</p> <p>Взаимосвязь личностной самоорганизации и самооценки, зависимость ее от профессиональных и личных эталонов. Самоорганизация как использование правил научной организации труда. Самоорганизация как умение организовать свое время и ресурсы. Самоорганизация как планирование и контроль, как процесс и результат. Роль мотивации в самоорганизации личностной и деятельностной.</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 05</p>
<p>Тема 2. Самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности</p>	<p>Самоорганизация как система умений, направленных на оптимизацию учебного труда с учётом личностных качеств учащихся. Отличительные особенности деятельностной самоорганизации. Самообразование и его составляющие – самоорганизация и самоконтроль. Самоорганизация учебной</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 05</p>



	<p>деятельности студента. Функции самоорганизации. Этапы осуществления самоорганизации учебной деятельности. Самоорганизация и ее место в психологической структуре учебной деятельности. Структура учебной самоорганизации и ее основные компоненты. Умения самоорганизации учебной деятельности. Самоконтроль в учебной работе студентов. Самоуправление студента как условие успешного обучения.</p> <p>Сущность и специфика умственного труда. Динамика умственной работоспособности. Гигиена умственного труда. Правила соблюдения гигиены умственного труда. Правильный режим – распорядок жизни в течение суток, который обеспечивает лучшую работоспособность. Понятие индивидуального стиля деятельности. Осознание и формирование индивидуального стиля учебно-познавательной деятельности. Целеустремленность и работоспособность. Утомление и переутомление. Факторы, влияющие на умственную работоспособность. Пути и методы повышения работоспособности.</p>	
<p>Тема 3. Самоорганизация личности</p>	<p>Личностный подход к определению понятия «самоорганизация». Самоорганизация как личностное образование; «комплекс личностных свойств» как предпосылка возникновения такого психологического качества как организованность (личностная самоорганизации). Зависимость успешности самоорганизации от уровня развития личностной зрелости, нравственности и духовности.</p> <p>Роль самооценки в самоорганизации личности. Профессиональные эталоны и самоорганизация личности. Взаимосвязь самоорганизации личности и деятельности. Личность как сложная самоорганизующаяся система в синергетическом подходе. Условия самоорганизации личности в синергетике. Отличительные особенности понимания самоорганизации личности в синергетическом и кибернетическом подходах. Роль аффективно-волевых, мотивационно-смысловых процессов в самоорганизации личности.</p> <p>Культура личности как проявление личностной самоорганизации. Культура личности как связь внутренней и внешней её</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 05</p>

	культуры, внутреннего мира и внешнего поведения	
Тема 4. Тайм-менеджмент как основа самоорганизации	<p>Рациональное использование времени. Средства планирования времени, анализ временных «поглотителей», учет времени. Управление временем – управление самим собой. Эффективная организация занятий. Сплошное наблюдение за использованием личного времени: самофотография рабочего дня студента. Рациональная организация учебного труда: рациональное и экономное использование своего времени, рациональная организация рабочего места, нормирование учебной деятельности в соответствии с возможностями и особенностями организма.</p> <p>Постановка и формирование целей. Формирование первоначальных умений управления учебной деятельностью на этапе планирования. Планирование этапов самостоятельной подготовки к семинару или практическому занятию. Календарное планирование учебной деятельности, контроль и коррекция. Планирование и конструирование поэтапного осуществления учебной деятельности на основе анализа ее структуры и особенностей. Планирование времени на перспективу, с учетом задач учебной деятельности.</p>	<p>OK 01 OK 04 OK 05</p>

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Техническими средствами обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516737> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07706-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513509> (дата обращения: 22.03.2023).

**Дополнительная литература:**

1. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511685> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Зеер, Э. Ф. Психология профессионального развития: учебное пособие для вузов / Э. Ф. Зеер, Э. Э. Сыманюк. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14387-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516994> (дата обращения: 22.03.2023).

**Интернет-ресурсы:**

№	Название	Описание электронного ресурса	Используемый для
---	----------	-------------------------------	------------------

№	электронного ресурса		работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные принципы, механизмы и закономерности функционирования эмоциональной и когнитивной сфер человека; принципы и закономерности развития личности в профессиональной деятельности; теорию и практику развития группового взаимодействия с оценением его эффективности основы создания безопасной и комфортной среды средствами волонтерской деятельности -рабочую концепцию эффективности деятельности основные понятия в области деловой и межличностной коммуникации	Демонстрация знаний о функционировании когнитивной системы, теории группового взаимодействия, основы деловой и межличностной коммуникации, основы тайм-менеджмента	Устный опрос Сообщение Конспект по заданной тематике Доклад Презентация Творческий проект Тестовые задания Контрольные работы КСР

<p>механизмы межличностного взаимодействия техники анализа эффективности коммуникации</p>		
<p>Умения: анализировать текущее состояние собственного профессионального уровня; осуществлять перспективное целеполагание профессионального самообразования. планировать и организовывать мероприятия по личностному развитию в волонтерской деятельности создавать в группе воспитывающую среду, способствующую системной рефлексии успешного самовоспитания придумывать, проектировать, реализовывать и управлять волонтерской деятельностью в современных условиях командной работы для получения добавочной стоимости моделировать личность партнера по коммуникации, используя вербальные и невербальные индикаторы эффективно влиять на процесс коммуникации с целью управления ее результатом</p>	<p>Демонстрация умений планировать собственное время, эффективно влиять на процесс коммуникации, анализировать собственные ресурсы и осуществлять самообразование.</p>	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4.			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Колледжа РГСУ  
А.В. Косоплечев  
«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.01 «СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И  
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.01 «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

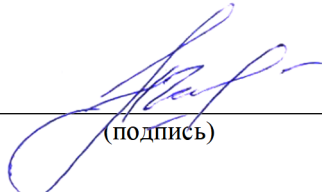
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков



## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	6
2.2. Тематический план дисциплины .....	7
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	11
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	12
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	14

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины;	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; правил обслуживания потребителей услуг.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	проводить поиск в различных поисковых системах; использовать различные виды учебных изданий;	методов мониторинга рынка услуг;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины;	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; правил

			обслуживания потребителей услуг.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	описывать методы мониторинга рынка услуг;	методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	описывать методы мониторинга рынка услуг;	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	контролировать правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 2.1.	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса;

			методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа	воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг;

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	<i>64</i>	<i>64</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<i>20</i>	<i>20</i>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>58</i>	<i>58</i>
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	<i>38</i>	<i>38</i>
лабораторные занятия	<i>20</i>	<i>20</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>6</i>	<i>6</i>
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>6</i>	<i>6</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной самостоятельной работы</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего
Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности	27	3	16			8	8	
Тема 1.1. Основы теории услуг	15	1	10			4	4	
Тема 1.2. Сущность системы сервиса	12	2	6			4	4	
Раздел 2. Организация сервисной деятельности	37	3	22			12	12	
Тема 2.1. Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг	24	2	14			8	8	
Тема 2.2. Осуществление услуг	13	1	8			4	4	

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
Промежуточная аттестация	Всего	6	38	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего
	Всего часов	6	38	Контрольная самостоятельная работа						20
				64	20	20				

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности</b>		ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.
<b>Тема 1.1. Основы теории услуг</b>	Понятие услуги. Свойства услуги. Типы услуг: производственные, распределительные, профессиональные, потребительские, общественные. Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные, коммерческие и некоммерческие, чистые и смешанные, идеальные и реальные, легитимные и нелегитимные, личностные и безличные, простые и сложные и т.д. Услуги в современной экономике и их особенности как товара. Рынок услуг и его особенности. Покупательский риск в сфере услуг. Маркетинговая среда предприятия сервиса. Сегментирование рынка услуг.	ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.
<b>Тема 1.2. Сущность системы сервиса</b>	Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса: консультирование, подготовка персонала и покупателя, передача необходимой технической документации, доставка изделия, приведение изделия в рабочее состояние, оперативная поставка запасных частей, сбор и систематизация информации, формирование постоянной клиентуры рынка. Виды сервисной деятельности. Основные виды: технический, технологический, информационно-коммуникативный, транспортный, гуманитарный. Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д. Основные подходы к осуществлению сервиса. Тенденции современного сервиса. Принципы современного сервиса.	ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.
<b>Раздел 2. Организация сервисной деятельности</b>		ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.

<p><b>Тема 2.1. Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг</b></p>	<p>Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису. Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности. Формы и методы обслуживания потребителей. Формы: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д. Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг. Показатели профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника: не причинять потребителю услуги неудобства без крайней необходимости, не допускать возникновения у него болезненных или неприятных ощущений, быть обходительным, любезным. Культура сервиса. Правила обслуживания потребителей. Система законодательно-правовых, нормативных, технических документов по регулированию отношений между исполнителями услуг и потребителями, установлению правил конкурентной борьбы, ограничению рисков. Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора. Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги. Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала. Основные характеристики качества: своевременность, скорость, комфортность, этика, эстетика, комплексность, информативность, достоверность, доступность, безопасность, экологичность и т.д. (по</p>	<p>ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.</p>
---	--	---



	применению). Контроль качества услуг. Система контроля качества. Методы контроля: цели применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов. Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.	
<b>Тема 2.2. Осуществление услуг</b>	Социально-культурные услуги. Туристические услуги. Экскурсионные услуги. Виды туров. Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самостоятельный туризм. Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги.	ОК 01. - 05., ОК 09., ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1., ПК 2.2.

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы.

Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

Основное оборудование: Комплексная автоматизированная система управления отелем (или аналог); Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000); Ключи-карты для электронных замков; Мини-сейф; Энкодер магнитных карт; Терминал для платежных карт; Телефон/факс; Настенные часы; Флеш-накопитель; Кулер; Корзина для мусора; Стойка администратора; Шкаф стеллаж для документов полузакрытый; Проектор с экраном; Презентер; Бумага (формат А4); Блокнот; Стикеры; Пластиковая папка; Файлы; Степлер; Скобы для степлера; Карандаш; Ластик; Калькулятор; Ножницы; Ручка шариковая; Коробка скрепок; Картридж для МФУ; Карта города (туристическая); Органайзер для канцелярии; Лотки для бумаг; Пилот, 6 розеток.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196> (дата обращения: 10.03.2023).
2. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13683-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519673> (дата обращения: 10.03.2023).
3. Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12617-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518981> (дата обращения: 10.03.2023).

##### Дополнительная литература:

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/529237> (дата обращения: 10.03.2023).
2. Жираткова, Ж. В. Основы экскурсионной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13031-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518583> (дата обращения: 10.03.2023).
3. Черников, В. Г. Сервисология : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13272-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519304> (дата обращения: 10.03.2023).

##### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>

		пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг.	Описание методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей.	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.  Экспертная оценка выполнения практических заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины умение описывать методы мониторинга рынка услуг; умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.	Описание методов мониторинга рынка услуг; Воспроизведение правил обслуживания потребителей; Подбор нормативно-правовых документов	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.02 «ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.02 «Психология делового общения и конфликтология»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

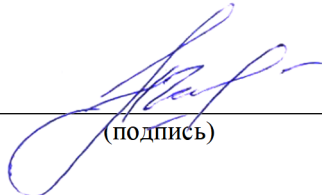
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Дементьева Татьяна Семеновна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	8
2.2. Тематический план дисциплины .....	9
2.3. Содержание дисциплины .....	11
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	13
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	13
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	16

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы



			разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы

		межличностного общения.	общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы

		использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ПК 2.1.	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр	
		3	4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	<i>108</i>	<i>54</i>	<i>54</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<i>10</i>	<i>6</i>	<i>4</i>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>104</i>	<i>52</i>	<i>52</i>
в том числе:			
учебные занятия лекционного типа	<i>34</i>	<i>16</i>	<i>18</i>
практические занятия	<i>70</i>	<i>36</i>	<i>34</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
в том числе:			
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме		<i>контрольной самостоятельной работы</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				Всего
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину	4		2	2				
Тема 1.1. Введение	4		2	2				
Раздел 2. Психология общения	48	2	14	34				
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	4	1	2	2				
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга	10		4	6				
Тема 2.3. Общение как взаимодействие	14	1	4	10	2			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего		
Тема 2.4. Общение как обмен информацией	8		2	6	2					
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	12		2	10	2					
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения	36	1	12	24						
Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики	18	1	4	14						
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	18		8	10	2					
Раздел 4. Этические формы общения	16	1	6	10						
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	16	1	6	10	2					
<b>Промежуточная аттестация</b>		<i>Контрольная самостоятельная работа 3 семестр, Дифференцированный зачет 4 семестр</i>								
Всего часов	108	4	104	34	70	10				

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 1.1. Введение	Назначение учебной дисциплины «Психология делового общения и конфликтология». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека. Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 2. Психология общения		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения Единство общения и деятельности. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.3. Общение как взаимодействие	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

	Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	
<b>Тема 2.4. Общение как обмен информацией</b>	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры Невербальная коммуникация Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики</b>	Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения</b>		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, саморегуляция в процессе общения.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Раздел 4. Этические формы общения</b>		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре</b>	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Этнические принципы общения.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.



## РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516737> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516252> (дата обращения: 13.03.2023).
3. Бунтовская, Л. Л. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Л. Бунтовская, С. Ю. Бунтовский,

Т. В. Петренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 144 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08408-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514827> (дата обращения: 13.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06312-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512479> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531023> (дата обращения: 13.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знание взаимосвязи общения и деятельности; цели, функций, видов и уровней общения;</p> <p>ролей и ролевых ожиданий в общении; видов социальных взаимодействий; механизмов взаимопонимания в общении; техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципов общения; источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов; приемов саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем;</li> <li>- компьютерный тест на знание терминологии.</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Умение применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
ОПЦ.03 «Иностранный язык (второй)»

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла ОПЦ.03 «Иностранный язык (второй)» является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

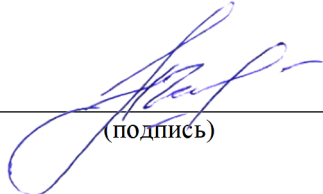
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Корчак Екатерина Семеновна, преподаватель Колледжа РГСУ, Билалова Альбина Махачевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	6
2.2. Тематический план дисциплины .....	7
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	12
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	12
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	17

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	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; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных
ПК 2.1.	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов	оформлять и обрабатывать заказы клиентов	основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа	координировать работу по реализации заказа	основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных



		<p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение 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</p>	<p>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>
--	--	--	--

		действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр			
		3	4	5	6
Объем часов по дисциплине	146	36	50	36	24
в т.ч. в форме практической подготовки					
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	124	32	44	30	18
в том числе:					
практические занятия	124	32	44	30	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22	4	6	6	6
в том числе:					
внеаудиторная самостоятельная работа	22	4	6	6	6
Промежуточная аттестация в форме		<i>контрольной самостоятельной работы</i>	<i>контрольной самостоятельной работы</i>	<i>контрольной самостоятельной работы</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				Всего
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину	14	2		12				
Тема 1.1. Вводный курс	14	2		12				
Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами	132	20		112				
Тема 2.1. Прибытие гостей	11	1		10				
Тема 2.2. Гостиничный номер и завтрак	11	1		10				
Тема 2.3. Корреспонденция и телефонные разговоры	11	1		10				
Тема 2.4. Сервис в гостинице	16	2		14				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
			Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 2.5. Справки и информация о гостинице	11	1			10				
Тема 2.6. Предложения в гостинице	12	2			10				
Тема 2.7. Предложения в местах для отпуска и отдыха	36	6			30				
Тема 2.8. Отъезд гостей	24	6			18				
<b>Промежуточная аттестация</b>									
		<i>Контрольная самостоятельная работа 3,4,5 семестр, Дифференцированный зачет 6 семестр</i>							
Всего часов	146	22			124				

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Введение в учебную дисциплину</b>		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 1.1. Вводный курс</b>	Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения.  Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами</b>		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 2.1. Прибытие гостей</b>	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. 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 2.2. Гостиничный номер и завтрак</b>	Встреча гостей, заранее не бронировавших номер в гостинице Описание гостиничного номера: лексика. Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

	<p>Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального глагола «möchten». Винительный падеж существительных.</p> <p>Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.</p>	
<b>Тема 2.3. Корреспонденция и телефонные разговоры</b>	<p>Бронирование номера по телефону: лексика и речевые клише. Правила ведения телефонного разговора с гостями.</p> <p>Справка гостю по телефону: лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты.</p> <p>Письменное подтверждение бронирования по электронной почте: лексика, форма и построение электронного письма. Написание подтверждения бронирования.</p> <p>Деловая корреспонденция в отеле. Ответ на письменное бронирование номера: лексика, форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании.</p> <p>Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 2.4. Сервис в гостинице</b>	<p>Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени.</p> <p>Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме.</p> <p>Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ номера гостю».</p> <p>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). Дательный падеж существительных.</p> <p>Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме</p> <p>Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме «Заказ напитков».</p> <p>Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь».</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 2.5. Справки и информация о гостинице</b>	<p>Техника и предметы мебели в гостиничном номере и гостиничных помещениях: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

		<p>Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалоги по теме.</p> <p>Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Диалоги по теме.</p> <p>Телефонные сообщения в гостинице: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение. Диалоги по телефону.</p> <p>Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону».</p> <p>Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen».</p> <p>Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже</p>	
<b>Тема</b> <b>Предложения</b> <b>в</b> <b>гостинице</b>	<b>2.6.</b> <b>в</b>	<p>Заказ еды в номер, обслуживание номеров: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Покупки в киоске гостиницы: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Услуги в гостинице: прачечная и химчистка, парикмахерская, салон красоты: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише по теме «Вызвать врача гостю». Части тела, возможные травмы и заболевания. Диалоги по теме.</p> <p>Предложение спортивного и развлекательного досуга в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Присмотр за детьми: детская программа в гостинице, игровая комната, присмотр за детьми в номере. Диалоги по теме.</p> <p>Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема</b> <b>Предложения</b> <b>в</b> <b>местах для отпуска</b> <b>и отдыха</b>	<b>2.7.</b> <b>в</b>	<p>Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Информация об экскурсионной программе с сайтов различных городов Германии, Австрии, Швейцарии. Диалоги по теме.</p> <p>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.</p> <p>Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене.</p> <p>Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места.</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема</b> <b>2.8. Отъезд</b> <b>гостей</b>		<p>Лексика и речевые клише к теме «Служба побудки. Бланк для побудки». Диалоги по теме</p>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.;

	<p>Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице». Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями. Потерянные вещи». Диалоги по теме.</p> <p>Деловая игра «В гостинице от приезда до отъезда».</p>	<p>ПК 2.1.; ПК 2.2.</p>
--	--	-------------------------

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное



- образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517173> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517891> (дата обращения: 13.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Зими́на, Л. И. Немецкий язык (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зими́на, И. Н. Мирославская. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15780-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518663> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Львова, О. В. Немецкий язык для экономистов : учебник и практикум для вузов / О. В. Львова, Т. Н. Николаева, Г. Н. Махмутова ; под редакцией О. В. Львовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00762-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511446> (дата обращения: 13.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы, выполнения заданий в виде деловой игры.</p>

<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:  решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия  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  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  выстраивать траектории профессионального и личностного развития  организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  излагать свои мысли на государственном языке</p>		

<p>оформлять документы  применять средства  информационных технологий  для решения  профессиональных задач  использовать современное  программное обеспечение  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>		
--	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.04 «ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В  
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.04 «ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

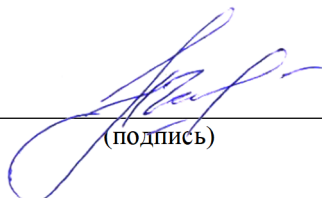
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Большакова Оксана Геннадьевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Смагин Андрей Андреевич, преподаватель Колледжа РГСУ, Митюшина Анастасия Сергеевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	7
2.3. Содержание дисциплины .....	11
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	14
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	14
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	18



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «*Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве*» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применять правовые нормы в профессиональной деятельности применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности Российской Федерации	основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности Российской Федерации организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги		
ПК 2.1.	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов		
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа		

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

*Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		5
<b>Объем часов по дисциплине</b>	<i>50</i>	<i>50</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>32</i>	<i>32</i>
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	<i>16</i>	<i>16</i>
практические занятия	<i>16</i>	<i>16</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>	<i>18</i>
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>18</i>	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной самостоятельной работы</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов															
	Всего	Самостоятельная работа					Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками									
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки				
Раздел 1. Введение в дисциплину	3	1		1		1		2		1						
Тема 1.1. Введение	3	1		1		1		2		1						
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права	16	6		5		5	2	10		5	2					
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	3	1		1		1		2		1						
Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели	3	1		1		1		2		1						
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	3	1		1		1	1	2		1	1					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 2.4. Обязательственное право	3	1	2	1				
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	4	2	2	1	1			
Раздел 3. Трудовое право	14	5	9	5	4	4		
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	4	1	3	2	1	1		
Тема 3.2. Трудовой договор	3	1	2	1	1	1		
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	3	1	2	1	1	1		
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	4	2	2	1	1	1		
Раздел 4. Административное право	7	2	5	2	3	1		

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лабораторные занятия
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	4	1	3	2	1	1	1	1	
Тема 4.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	3	1	2	1	1	1	1	1	
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности	10	4	6	3	3	3	3	3	
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	3	1	2	1	1	1	1	1	
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	3	1	2	1	1	1	1	1	
Тема 5.3. Организация работы с документами	4	2	2	1	1	1	1	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>									
									<i>Контрольная самостоятельная работа</i>

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов											
	Всего		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								Самостоятельная работа	
			Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки				
			Всего	32	16	0	16	10				
			Всего	50	18							
Всего часов												

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в дисциплину		ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 1.1. Введение	Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов гостиничного бизнеса.	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права		ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели	Понятия и признаки юридического лица Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц Отдельные виды юридических лиц Индивидуальные предприниматели	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Сделки: понятие, содержание, форма Представительство и доверенность Сроки осуществления и защиты гражданских прав	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.4. Обязательственное право	Общие положения об обязательствах Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии Порядок заключения, изменения и расторжения договора Отдельные виды обязательств	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.



Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	Защита прав потребителей Международная гостиничная конвенция Общие требования к правилам предоставления услуг Правовое регулирование рекламы	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 3. Трудовое право		ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 3.2. Трудовой договор	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения) Трудовой договор и право социального обеспечения	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	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	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

	других отклонениях от нормальных условий труда. Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии.	
Раздел 4. Административное право		ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	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	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 4.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	Конституционные нормы защиты нарушенных прав Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП. Защита прав и законных интересов предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц. Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности		ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Документ и его функция Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления Требования к составлению и оформлению деловых документов Классификация и структура организационно-распорядительных документов	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Организационные документы Распорядительные документы Виды информационно-справочных документов	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 5.3. Организация работы с документами	Понятие и принципы организации документооборота Порядок ведения документации в сфере туризма и гостиничного бизнеса Документы по трудовым отношениям Деловая речь и ее грамматические особенности	ОК 01-05.; ОК 09.; ПК 1.1.-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

## РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523611> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513722> (дата обращения: 13.03.2023).

**Дополнительная литература:**

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрядкина, В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15076-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513389> (дата обращения: 13.03.2023).
2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513656> (дата обращения: 13.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные навыки)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные законодательные акты и другие нормативные	Знание основных законодательных актов и других нормативных документов;	Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

<p>документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации</p> <p>правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p>общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации</p>	<p>Правового регулирования партнерских отношений;</p> <p>Права и обязанности работников;</p> <p>Общие требования к документационному обеспечению;</p> <p>Стандарты и нормы ведения документации;</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий.</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий.</p> <p>Накопительная оценка.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>применять правовые нормы в профессиональной деятельности</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации</p> <p>организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p>Умение применять правовые нормы в профессиональной деятельности;</p> <p>Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы;</p> <p>организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
**ОПЦ.01 «ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ  
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»**  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г



Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.01 «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

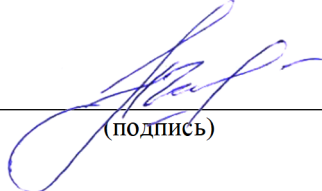
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	7
2.2. Тематический план дисциплины .....	8
2.3. Содержание дисциплины .....	10
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	12
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	12
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	19

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	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;	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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-	основы социального и культурного контекста; правила оформления документов;
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб		

	<p>предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы 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; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия</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; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; 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; методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы</p>
--	---	---	---

		<p>собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей</p>	<p>питания с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; 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; 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.</p>
--	--	---	--

		и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.	
--	--	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		6
<b>Объем часов по дисциплине</b>	<i>40</i>	<i>40</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>		<i>20</i>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>36</i>	<i>36</i>
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	<i>18</i>	<i>18</i>
лабораторные занятия	<i>18</i>	<i>18</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>4</i>	<i>4</i>
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>4</i>	<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме контрольной самостоятельной работы		

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				Всего
		Лекционные занятия	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности	6	4			2			
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	6	4			2			
Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор	8	4			4			
Тема 2.1. Предпринимательская идея и ее выбор	8	4			4			
Раздел 3. Создание собственного дела	10	2			4		2	
Тема 3.1. Создание собственного дела	10	2			4		2	

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего	
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего			
Раздел 4. Технология бизнес-планирования	16	2	6			8	8	8			
Тема 4.1. Технология бизнес-планирования	16	2	6			8	8	8			
<b>Промежуточная аттестация</b>											
Всего часов	40	4	18			18	10	18		10	
			<i>Контрольная самостоятельная работа</i>								



### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности</b>		ОК 01. - 03., ПК 1.1.
<b>Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности</b>	<p>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.</p> <p>Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий</p> <p>Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.</p> <p>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</p>	ОК 01. - 03., ПК 1.1.
<b>Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор</b>		ОК 01. - 03., ПК 1.1.

<p><b>Тема 2.1. Предпринимательская идея и ее выбор</b></p>	<p>Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей. Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. 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.</p>	<p>ОК 01. - 03., ПК 1.1.</p>
<p><b>Раздел 3. Создание собственного дела</b></p>		<p>ОК 01. - 03., ПК 1.1.</p>
<p><b>Тема 3.1. Создание собственного дела</b></p>	<p>Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up. Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.</p>	<p>ОК 01. - 03., ПК 1.1.</p>
<p><b>Раздел 4. Технология бизнес-планирования</b></p>		<p>ОК 01. - 03., ПК 1.1.</p>
<p><b>Тема 4.1. Технология бизнес-планирования</b></p>	<p>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 Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана План маркетинга План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых</p>	<p>ОК 01. - 03., ПК 1.1.</p>

	<p>ресурсах.. структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания</p> <p>Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита)</p> <p>Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение</p>	
--	---	--

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя;

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Лаборатория «Учебный офис (турфирма)».

Основное оборудование: офисный стол, офисный стул, компьютеры с выходом в Интернет, Телефон/факс, Терминал для платежных карт, МФУ, Бумага (формат А4); Блокнот; Стикеры.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального

- образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 444 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16405-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530952> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518212> (дата обращения: 15.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Лопарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13737-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518018> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10542-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517930> (дата обращения: 15.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; содержание профессиональной документации, определяющее экономику</p>	<p>Знание этапов и методов принятия решений в структурном подразделении; Нормативно-правовой документации; Психологию коллектива и личности; Основы предпринимательской деятельности; Основы маркетинга; Основы финансовой грамотности; Правила оформления документов; Правила составления бизнес-планов;</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач.</p>

<p>и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты;</p> <p>методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы</p>		
--	--	--

<p>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; 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.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 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; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в</p>	<p>Умение распознавать задачу или проблему в профессионально социальном контексте; Анализировать и выделять составные части задачи или проблемы; Составлять план действий; Реализовать составленный план; Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с клиентами, руководством и коллегами; Излагать свои мысли на государственном языке; Применять на практике правовые и нормативные документы;</p>	

<p>         профессиональной и смежных сферах;          реализовать составленный план;          оценивать результат и последствия своих действий;          определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;          выстраивать траектории профессионального и личностного развития;          организовывать работу коллектива и команды;          взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;          излагать свои мысли на государственном языке;          оформлять документы 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;          выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;          презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;          оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;       </p>	<p>         Составлять договорную документацию;          Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;          Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;          Оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;          Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;          определять численность и функциональные обязанности сотрудников.       </p>	
--	---	--



<p>планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;</p> <p>определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами;</p> <p>планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;</p> <p>определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами;</p> <p>планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;</p> <p>определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами</p> <p>планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>планировать и прогнозировать продажи.</p>		
---	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.06 «МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.06 «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

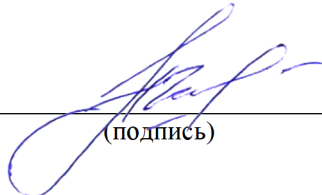
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	6
2.3. Содержание дисциплины .....	8
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	8
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	9
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	12

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «*Менеджмент в туризме и гостеприимстве*» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения;	Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб		

	предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	<i>56</i>	<i>56</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<i>10</i>	<i>10</i>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>52</i>	<i>52</i>
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	<i>28</i>	<i>28</i>
практические занятия	<i>24</i>	<i>24</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>4</i>	<i>4</i>
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>4</i>	<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной самостоятельной работы</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	
Раздел 1. Введение в дисциплину	52	4		28	10				
Тема 1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления	12	1		6		6			
Тема 2. Система и структура управления туризмом и гостеприимством	14	1		8		6	2		
Тема 3. Функции, принципы и методы менеджмента в туризме и гостеприимстве	12	1		6		6	4		
Тема 4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства	14	1		8		6	4		



Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов											
	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками									
Промежуточная аттестация	Всего	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки				
			28	10	24	10						
			52	24	10							
			4									
			56									
			Контрольная самостоятельная работа									
			Всего часов									

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Введение в дисциплину</b>		ОК 01. - 03., ПК 1.1.-1.3.
<b>Тема 1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления</b>	Введение. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные понятия и управленческие категории История развития менеджмента Развитие туризма и сферы гостеприимства в России Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления	ОК 01. - 03., ПК 1.1.-1.3.
<b>Тема 2. Система и структура управления туризмом и гостеприимством</b>	Система управления туризмом и сферой гостеприимства. Экономические функции. Виды предпринимательства в сфере туризма и гостеприимства Основные задачи турагента и туроператора.	ОК 01. - 03., ПК 1.1.-1.3.
<b>Тема 3. Функции, принципы и методы менеджмента в туризме и гостеприимстве</b>	Структура управления организацией в сфере туризма и гостеприимства. Цели, задачи. Функции и принципы управления. Классификация принципов управления Понятие и классификация методов управления. Понятие самоуправления Управление персоналом в организации туризма и гостеприимства	ОК 01. - 03., ПК 1.1.-1.3.
<b>Тема 4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства</b>	Понятие эффективности менеджмента в туризме и гостеприимстве Экономическая эффективность	ОК 01. - 03., ПК 1.1.-1.3.

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Менеджмента и управления персоналом», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10542-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517930> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия: учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15264-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520436> (дата обращения: 15.03.2023).

##### **Дополнительная литература:**

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10541-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517934> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент туризма: учебник для среднего профессионального образования / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 282 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10777-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517198> (дата обращения: 15.03.2023).

### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления;	Знание: Основных черт современного менеджмента; Внешней и внутренней среды организации; Функций менеджмента; Системы методов управления; Особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий.  Промежуточная аттестация

<p>стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>		<p>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Умение: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; Формировать организационные структуры управления; Учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.07 «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В  
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.07 «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гг № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

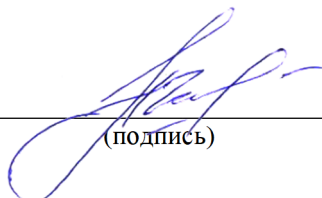
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Ильин Виктор Анатольевич, преподаватель Колледжа РГСУ, Петухов Юрий Витальевич, преподаватель Колледжа РГСУ, Митюшина Анастасия Сергеевна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков



## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	7
2.3. Содержание дисциплины .....	11
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	13
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	14
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	17

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.		
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги		
ПК 2.1.	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов		
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа		

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		3
Объем часов по дисциплине	54	54
в т.ч. в форме практической подготовки		

<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	48	48
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	16	16
лабораторные занятия	32	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6	6
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме		<i>дифференцированный зачет</i>

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов														
	Всего	Самостоятельная работа					Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки			
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0				
Тема 1.1. Введение	1		1				1	1							
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.	9	0	9	0	0	6	0	0	0	0	0				
Тема 2.1. Устройство ПК.	3		3			2		1							
Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	3		3			2		1							

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных систем и их основные характеристики и функции	3	1	0	2				
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	32	10	0	22	20			
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	6	2		4	2			
Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации	6	2		4	4			
Тема 3.2. Технология обработки графической информации	6	2		4	4			
Тема 3.3. Компьютерные презентации	6	2		4	4			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Всего		
Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	8			6	6					
Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	6	0	0	4	0					
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	3									
Тема 4.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	3			2						
Тема 4.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	1	0	0	0	0					
<b>Промежуточная аттестация</b>										<i>Дифференцированный зачет</i>

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов												
	Всего		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								Самостоятельная работа		
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Семинарские/практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>				
Всего часов	54	6	48	16		32	20						



### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 1.1. Введение	Цели, задачи и содержание дисциплины. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.1. Устройство ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Архитектура персонального компьютера. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики. Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных систем и их основные характеристики и функции	Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем. Средства хранения и переноса информации.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Классификация информационных систем. Глобальная сеть Интернет. История создания Всемирная паутина. Поисковые системы.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-

<b>программ в области профессиональной деятельности</b>		1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации</b>	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.2. Технология обработки графической информации</b>	Основы компьютерной графики. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.3. Компьютерные презентации</b>	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности предприятия. Работа с базами данных клиентов. Создание коллажей и эскизов профессиональной направленности. Создание презентаций по профессиональной тематике.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных</b>		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-

<b>технологий профессиональной деятельности информационная безопасность</b>	<b>В И</b>		1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 4.1. Компьютерные сети, сеть Интернет</b>		Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
<b>Тема 4.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>И</b>	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя;

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514411> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Информационные технологии в менеджменте (управлении) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13801-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517435> (дата обращения: 15.03.2023).

##### Дополнительная литература:

1. Информационные технологии в маркетинге : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 367 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9115-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513792> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511557> (дата обращения: 15.03.2023).

##### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений,	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>

		публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Знание основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.

<p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Умение пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:  
*ОПЦ.08 «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г



Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла *ОПЦ.08 «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»* является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

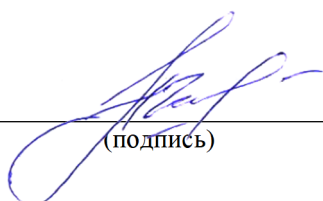
04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)»

Учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Парасоцкая Наталья Николаевна, д.э.н., преподаватель Колледжа РГСУ, Потапова Марина Вадимовна, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины общепрофессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	6
2.2. Тематический план дисциплины .....	8
2.3. Содержание дисциплины .....	11
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	13
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	14
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	20

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи;	виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выстраивать систему стимулирования работников;	методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг;	особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методов и форм оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на	продаж туроператорских и турагентских услуг;	

	государственном и иностранном языках.	применять знание особенностей	принципы управления материально-производственными запасами
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей	планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов.
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных	стимулирования труда. принципы управления материально-производственными
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма	запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы	загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию
ПК 2.1	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.	максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений; применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от услуг, отражать выручку от внебюджетных доходов; разработать план самообразования.	методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений 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; методику экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития нормы и правила взаимодействия с

		<p>руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения. 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. 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>
--	--	---

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
		5
Объем часов по дисциплине	72	72
в т.ч. в форме практической подготовки	10	10

<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>44</i>	<i>44</i>
в том числе:		
учебные занятия лекционного типа	<i>22</i>	<i>22</i>
практические занятия	<i>22</i>	<i>22</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>28</i>	<i>28</i>
в том числе:		
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>28</i>	<i>28</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной самостоятельной работы</i>		

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства	8	6	4	0	4	0		
Тема 1.1. Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	2	2	1		1			
Тема 1.2. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	2	2	1		1			
Тема 1.3. Экономические основы функционирования предприятий сферы туризма и гостеприимства	4	2	2		2			

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятия сферы туризма и гостеприимства	12	6	12	6	0	6	0	
Тема 2.1. Экономические ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства	4	2	4	2		2		
Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства	4	2	4	2		2		
Тема 2.3. Издержки предприятий сфер туризма и гостеприимства	4	2	4	2		2		
Раздел 3. Ценообразование на предприятии сферы туризма и гостеприимства	12	6	12	6	0	6	6	
Тема 3.1.1. Цены и ценовая политика на предприятии сферы туризма и гостеприимства	4	2	4	2		2	2	



Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 3.2. Показатели эффективности функционирования предприятий туризма и гостеприимства	4	2	4	2	2	2		
Тема 3.3. Управление доходами от продаж	4	2	4	2	2	2		
Раздел 4. Основы бухгалтерского и налогового учета	12	10	12	6	6	4		
Тема 4.1. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	4	2	4	2	2			
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет доходов	4	4	4	2	2	2		
Тема 4.3. Бухгалтерский и налоговый учет расходов	4	4	4	2	2	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>								
Всего часов	72	28	44	22	22	10		
				<i>Контрольная самостоятельная работа</i>				

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства		ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
Тема 1.1. Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	<p>Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль сферы туризма и гостеприимства в современной экономике.</p> <p>Особенности производства и реализации услуг сферы туризма и гостеприимства. Сущность и специфика услуг. Туристский и гостиничный продукты, их составляющие.</p>	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
Тема 1.2. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	<p>Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе</p> <p>Формы управления организациями в сфере туризма и гостеприимства</p>	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
Тема 1.3. Экономические основы функционирования предприятий сферы туризма и гостеприимства	<p>Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Текущий план предприятия сферы туризма гостеприимства.</p> <p>Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход предприятия (загрузка номерного фонда и цены на услуги (стоимость номера, услуг питания, туроператорский и турагентских услуг, дополнительных услуг).</p> <p>Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.</p>	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятия сферы туризма и гостеприимства		ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.

<p><b>Тема 2.1. Экономические ресурсы предприятий сферы туризма и гостеприимства</b></p>	<p>Производственные фонды предприятий сферы туризма и гостеприимства. Имуущество и капитал предприятия  Основные фонды предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах  Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов предприятия сферы туризма и гостеприимства. Учёт и оценка деловой репутации предприятия.  Оборотные средства предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.  Капитальные вложения и их эффективность</p>	<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>
<p><b>Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятий сферы туризма и гостеприимства</b></p>	<p>Структура трудовых ресурсов и кадрового состава предприятия сферы туризма и гостеприимства  Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда</p>	<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>
<p><b>Тема 2.3. Издержки предприятий сферы туризма и гостеприимства</b></p>	<p>Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение туроператорских, турагентских услуг и услуг гостеприимства.  Управление издержками предприятия.  Принципы системы управления издержками.  Факторы, влияющие на формирование издержек</p>	<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>
<p><b>Раздел 3. Ценообразование на предприятии сферы туризма и гостеприимства</b></p>		<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>
<p><b>Тема 3.1. Цены и ценовая политика на предприятии сферы туризма и гостеприимства</b></p>	<p>Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий сферы туризма и гостеприимства. Механизмы ценообразования на услуги предприятий туризма и гостеприимства. Видов тарифных планов и тарифная политика.  Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию и услуги.</p>	<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>
<p><b>Тема 3.2. Показатели эффективности функционирования предприятий туризма и гостеприимства</b></p>	<p>Основные показатели эффективности функционирования предприятия. Прибыль предприятия. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность.  Специфические показатели оценки экономической эффективности предприятия в сфере туризма и гостеприимства.</p>	<p>ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.</p>

<b>Тема</b> <b>Управление</b> <b>доходами</b> <b>от</b> <b>продаж</b>	<b>3.3.</b>	Стратегии управления доходами. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж предприятий сферы туризма и гостеприимства Технологии максимизации доходов	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
<b>Раздел 4. Основы</b> <b>бухгалтерского и</b> <b>налогового учета</b>			ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
<b>Тема</b> <b>Теоретические и</b> <b>методологические</b> <b>основы</b> <b>организации</b> <b>бухгалтерского</b> <b>учета</b>	<b>4.1.</b>	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности на предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности. Учётная политика и правила документооборота. Методы учёта доходов Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
<b>Тема</b> <b>Бухгалтерский и</b> <b>налоговый учет</b> <b>доходов</b>	<b>4.2.</b>	Учёт реализации услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете Внереализационные доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.
<b>Тема</b> <b>Бухгалтерский и</b> <b>налоговый учет</b> <b>расходов</b>	<b>4.3.</b>	Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства Учёт расходов на материально-техническое обеспечение предприятия.	ОК 01.-03.; ОК 09.; ПК 1.1-1.4.; ПК 2.1.

### РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя;

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Морозов, М. А. Экономика туризма : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10543-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517927> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15827-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509831> (дата обращения: 15.03.2023).

**Дополнительная литература:**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15712-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514811> (дата обращения: 15.03.2023).
2. Воронченко, Т. В. Бухгалтерский учет. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 365 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15843-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509869> (дата обращения: 15.03.2023).
3. Воронченко, Т. В. Бухгалтерский учет. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15844-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509870> (дата обращения: 15.03.2023).

**Интернет-ресурсы:**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

<b>Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов, виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;	Знание видов, форм, этапов, методов определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методов и форм оплаты труда. Видов и форм стимулирования труда особенности продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщениями, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка учения рассчитывать.

<p>особенности продаж туроператорских и турагентских услуг;</p> <p>особенности продаж экскурсионных услуг;</p> <p>особенности продаж услуг предприятия питания;</p> <p>номенклатуру основных и дополнительных услуг;</p> <p>принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда</p> <p>методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда</p> <p>принципы управления материально-производственными запасами</p> <p>принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда</p> <p>принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд,</p> <p>принципы ценообразования и подходы к ценообразованию</p> <p>методы управления доходами;</p> <p>методы определения эффективности работы структурных подразделений</p> <p>основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;</p> <p>виды отчетности по продажам;</p> <p>учет и порядок ведения кассовых операций;</p> <p>формы безналичных расчетов;</p>	<p>потребностей в персонале и средствах на оплату труда;</p> <p>учет и порядок ведения кассовых операций;</p> <p>основ экономики и бухгалтерского учета;</p> <p>норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов.</p> <p>причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения</p>	
--	--	--

<p>методику экономического самообразования.</p> <p>содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития</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> <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> <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>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины определять потребности службы приема</p>	<p>Определить перечень литературных источников по экономике и бухучету предприятия;</p>	



<p>и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений; применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота;</p>	<p>Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста; 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. Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; 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>	
---	--	--

вести учёт выручки от услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; разработать план самообразования.		
---	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:**  
*ОПЦ.09 «ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»*

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа дисциплины профессионального цикла *ОПЦ.09 «Основы маркетинга гостиничных услуг»* является частью основной образовательной программы по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»* разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы, и с учетом следующего профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника:

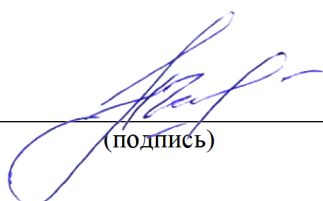
- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
- 33.022 Работник по приему и размещению гостей

Учебного плана по специальности *42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*

Рабочая программа дисциплины профессионального цикла разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Рабочая программа дисциплины профессионального цикла обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа дисциплины профессионального цикла рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной  
некоммерческой организации Культурно-  
спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2. Тематический план дисциплины .....	7
2.3. Содержание дисциплины .....	9
РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	12
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	12
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	17

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «*Основы маркетинга гостиничных услуг*» входит в общепрофессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «*Туризм и гостеприимство*».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются компетенции и осваиваются соответствующие им умения и знания

Код Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	планировать и прогнозировать продажи. осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; проводить маркетинговые исследования;	рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта. методы исследований рынка;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка;	способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению;	позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	проводить обучение, персонала службы бронирования и	ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного

ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	продаж приемам эффективных продаж. оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта;	предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам;
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта.	нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и п документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию;
ПК 2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.	выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды;	критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр	
		3	4
<b>Объем часов по дисциплине</b>	72	36	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>			
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	54	24	30
<b>в том числе:</b>			
учебные занятия лекционного типа	30	14	16



практические занятия	24	10	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18	12	6
в том числе:			
внеаудиторная самостоятельная работа	18	12	6
Промежуточная аттестация в форме		<i>контрольной самостоятельной работы</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

## 2.2. Тематический план дисциплины

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа			Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
		Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	
Тема 1. Введение в маркетинг гостиничных услуг.	8	4	2	2				
Тема 2. Рынок гостиничных услуг.	14	4	6	4				
Тема 3. Составляющие комплекса маркетинга.	14	4	6	4				
Тема 4. Коммуникационная политика гостиничного предприятия	10	2	4	4				
Тема 5. Методологические основы маркетинговых исследований.	16	2	8	6				
Тема 6. Конкурентоспособность гостиничного предприятия.	10	2	4	4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов																			
	Всего	Самостоятельная работа		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Всего										
Лекционные занятия		из них: в форме практической подготовки	Семинарские/практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	из них: в форме практической подготовки													
<b>Промежуточная аттестация</b>																				
Всего часов	72	18	54	30	24	Контрольная самостоятельная работа 3 семестр, Дифференцированный зачет 4 семестр				24										

### 2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия студентов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение в маркетинг гостиничных услуг. Стратегический маркетинг	<p>1. Предмет дисциплины «Маркетинг гостиничных услуг». Сущность маркетинга. Основные определения. Цели и задачи маркетинга. Методология маркетинга: принципы, функции, средства маркетинга.</p> <p>2 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.</p> <p>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.</p> <p>4. Окружающая среда гостиничного предприятия: макро- и микросреда, факторы, формирующие окружающую среду предприятия.</p> <p>5. Разработка маркетинговой стратегии. Анализ макросреды и групп влияния. Анализ конкурентных сил. Анализ отрасли. Анализ конкурентов. Анализ предприятия. Анализ конкурентной позиции. SWOT-анализ как основа для разработки маркетинговой стратегии.</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3.</p>
Тема 2. Рынок гостиничных услуг.	<p>1. Рыночные концепции маркетинга и их применение предприятием гостеприимства. Производственная концепция, товарная концепция, сбытовая концепция, потребительская (рыночная) концепция, интегрированный маркетинг, стратегический маркетинг, общественный (социально-этический) маркетинг.</p> <p>2. Рынок: понятие, виды, признаки, классификация. Оценка конъюнктуры рынка. Основные рыночные показатели: ёмкость, доля рынка. Особенности. и перспектив развития рынка гостиничных услуг.</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3.</p>

	<p>3. Сегментация рынка гостиничных услуг, понятие и значение. Признаки и критерии сегментации. Рыночная ниша. Выбор целевых сегментов для предприятия гостиничного хозяйства.</p> <p>4. Стратегии охвата целевого рынка: недифференцированный, дифференцированный, концентрированный маркетинг.</p>	
Тема 3. Составляющие комплекса маркетинга.	<p>1. Понятия комплекса маркетинга, его базовые элементы: товар, цена, каналы сбыта, продвижение (4P, 5P, 7P).</p> <p>2. Гостиничный продукт: характерные особенности. Жизненный цикл гостиничного продукта. Формирование комплексного гостиничного продукта, товарный ассортимент, товарная номенклатура. Дополнительные услуги и их влияние на формирование потребительской ценности гостиничного продукта.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Организация товародвижения. Каналы распределения (сбыта) гостиничных услуг. Функции каналов сбыта. Классификация каналов товародвижения в зависимости от составляющих их уровней. Типы посредников.</p> <p>5. Продвижение как составляющее комплекса маркетинга. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в комплексе маркетинга (ФОССТИС): понятие, его составные части и средства.</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3.</p>
Тема 4. Коммуникационная политика гостиничного предприятия	<p>1. 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).</p> <p>2. Реклама гостиничных предприятий, ее роль и значение, функции, виды. Ознакомление с критериями выбора средств рекламы предприятиями гостиничного хозяйства. Организация рекламной кампании</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3.</p>

	<p>гостиничного предприятия. Выбор видов и носителей рекламы.</p> <p>3. Эффективность рекламы различных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Рекламный бюджет. Изучение методов оценки эффективности рекламы.</p> <p>4. Стимулирование сбыта гостиничного продукта; виды, назначение. Оценка эффективности средств стимулирования. Организация стимулирования продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы.</p> <p>5 PR - «Паблик рилейшнз»: понятие, назначение, виды мероприятий. Фирменный стиль гостиничного предприятия: понятие, составляющие элементы, пути формирования.</p>	
<p>Тема 5. Методологические основы маркетинговых исследований.</p>	<p>1. Сущность, содержание и основные направления маркетинговых исследований. Практика маркетинговых исследований в деятельности предприятий сферы гостеприимства. Цели и задачи, объекты исследования.</p> <p>2. Основные принципы организации маркетингового исследования. (этапы исследования). Виды информации. Источники сбора информации.</p> <p>3. 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</p> <p>4. Методы проведения опроса. Выборка: понятие, методы и проблемы формирования.</p> <p>5. Анкетная форма сбора маркетинговой информации: понятие и составные части анкеты. Этапы проведения анкетирования. Порядок составления анкет. Виды вопросов анкеты по содержанию, сути проблемы, по форме содержания и представления.</p> <p>6. Исследование потребителей услуг гостеприимства и их потребительского поведения. Необходимость изучения потребительского поведения. Специфика организованных покупателей на рынке услуг.</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3.</p>
<p>Тема 6. Конкурентоспособность гостиничного предприятия.</p>	<p>1. 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.</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.</p>

	2. Конкурентные стратегии гостиничного предприятия. Критерии оценки и методы анализа конкурентоспособности предприятия гостиничного хозяйства. Взаимосвязь конкурентоспособности гостиничного продукта с ЖЦТ.	ПК 2.3.
--	---	---------

### **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Основ маркетинга», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя.

Технические средства: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517931> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Восколович, Н. А. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Восколович. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15811-3. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510132>  
(дата обращения: 22.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Скобкин, С. С. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16165-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530549> (дата обращения: 27.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

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

Результаты обучения (освоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Методы оценки



<p>Знание особенностей маркетинга в гостиничной деятельности, его цели и методологию.</p> <p>Определять объекты маркетинговой деятельности.</p> <p>Потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом, понятие «гостиничный продукт», его специфические черты</p> <p>Описывать факторы, формирующие окружающую среду предприятия.</p> <p>Знать рыночные стратегии маркетинга и их применение предприятием гостеприимства.</p> <p>Знать основные рыночные показатели: ёмкость, доля рынка. Особенности развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Указывать особенности сегментации рынка гостиничных услуг и стратегии охвата целевого рынка.</p> <p>Знать и перечислять составляющие комплекса маркетинга, его базовые элементы</p> <p>Характерные особенности и принципы формирования комплексного гостиничного продукта.</p> <p>Определять особенности ценообразования в гостиничном бизнесе: виды тарифных планов и тарифной политика гостиничного предприятия</p> <p>Оценивать каналы распределения (сбыта) гостиничных услуг.</p> <p>Определять основные направления продвижения гостиничного продукта: реклама, «PR», персональные продажи и средства стимулирования сбыта.</p>	<p>Демонстрация знаний методов проведения маркетинговых исследований, основ стратегического маркетинга, сегментации, определения конкурентоспособности, каналы продвижения.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- оценка выполненных практических работ.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практических работ.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ на два теоретических вопроса.</li> </ul>
--	---	--

<p>Называть специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта, определять виды стимулирования сбыта.</p> <p>Определять составляющие элементы фирменного стиля гостиничного предприятия и пути формирования.</p> <p>Описывать методологию маркетинговых исследований, цели, задачи, объекты и этапы исследований. Определять виды, источники сбора информации.</p> <p>Определять методы изучения и анализа предпочтений потребителей гостиничных услуг, специфику проведения опросов и составления анкет.</p> <p>Описывать основные понятия конкурентоспособности гостиничного предприятия и гостиничного продукта.</p> <p>Определять факторы и виды конкуренции, критерии оценки. Объяснять взаимосвязь конкурентоспособности гостиничного продукта с ЖЦТ.</p>		
<p>Анализировать состояние спроса потребителей на услуги гостеприимства.</p> <p>Представить зависимость объема продаж гостиничных услуг от различных факторов внешней и внутренней среды;</p> <p>Определить целевой сегмент потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Решить ситуационные задания на определение использования рыночных концепций маркетинга.</p> <p>Определить рыночный жизненный цикл гостиничного продукта и способы его продления.</p>	<p>Умение проводить анализы для разработки маркетинговой стратегии предприятия, умение проводить маркетинговые исследования, умение проводить сегментацию рынка и разрабатывать стратегию продвижения с использованием различных каналов.</p>	

<p>Разработать практические рекомендации по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов.</p> <p>Разработать рекламное обращение гостиничного предприятия для различных целевых сегментов.</p> <p>Сформировать рекламные материалы (брошюру, каталог, буклет и т.д.).</p> <p>Разработать программу рекламной компании гостиничного предприятия.</p> <p>Решать проблему выбора средств распространения рекламы и оценка ее эффективности».</p> <p>Использовать методы поиска и анализа актуальной информации в сети Интернет».</p> <p>Анализировать рынок гостиничных услуг, для определения инструментов маркетинга, применяемых в гостиничном предприятии.</p> <p>Демонстрировать навыки составления анкет.</p> <p>Демонстрировать навыки оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия и разработка мероприятий по ее повышению.</p>		
--	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

*ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г


Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации) от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программой, и с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
- 33.022 Работник по приему и размещению гостей

учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Разработчик основной образовательной программы, преподаватель

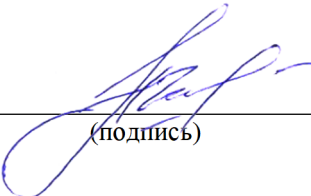


(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	4
1.1 Область применения рабочей программы .....	4
1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы .....	4
1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля .....	5
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	8
2.1 Структура профессионального модуля .....	8
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ).....	9
<b>РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	17
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	17
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	18
3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	19
<b>РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> .....	20
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	22

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» в части освоения основного вида деятельности (далее ВД) «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.4) и общих компетенций (ОК 01- ОК 05, ОК 09).

### 1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» входит в профессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование компетенций
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках



**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства;</li> <li>– осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;</li> <li>использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);</li> <li>– взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов;</li> <li>– владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;</li> <li>– владеть культурой межличностного общения.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства;</li> <li>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</li> <li>– основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников;</li> <li>– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;</li> <li>– оказывать первую помощь;</li> <li>– цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги;</li> <li>– ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг;</li> <li>– программное обеспечение деятельности туристских организаций;</li> <li>– этику делового общения;</li> <li>– основы делопроизводства.</li> </ul>

В результате освоения профессиональных компетенций по видам деятельности в качестве результата образования ФГОС СПО выпускник специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» должен обладать профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих уровню квалификации.

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
A	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
A/02.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
A/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
B/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

V/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
V/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.022	РАБОТНИК ПО ПРИЕМУ И РАЗМЕЩЕНИЮ ГОСТЕЙ
E	Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
E/01.4	Подготовка рабочих мест и распределение работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
A	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
A/02.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
A/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
V/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.022	РАБОТНИК ПО ПРИЕМУ И РАЗМЕЩЕНИЮ ГОСТЕЙ
E	Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
E/02.4	Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
A	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
A/02.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
A/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
V/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.022	РАБОТНИК ПО ПРИЕМУ И РАЗМЕЩЕНИЮ ГОСТЕЙ
E	Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
E/02.4	Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
A	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
A/02.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
A/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
V/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
V/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

#### **1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Учебным планом для профессионального модуля *«Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»* по очной форме обучения определено:

Объем образовательной нагрузки – 312 часов,

в том числе в форме практической подготовки 200 часов

Объем работ обучающихся во взаимодействии с преподавателями – 132 часа;

самостоятельная работа студента – 28 часов.

учебная практика – 36 часов;

производственная практика (по профилю специальности) - 144 часа.

Промежуточная аттестация: экзамен по модулю – 6 часов.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) профессионального модуля*	Объем образовательной нагрузки (всего часов)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
				Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
					Всего, часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3		4	5	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	60	20	44	22	16			

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих столбцах 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

	<b>Раздел 2.</b> Технологии функционирования предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания	72		60	30	12		
	<b>Учебная практика</b>	36					36	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	144						144
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
	1	2	
<b>Раздел ПМ 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>МДК 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>		60/20
<b>Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>Содержание</b>		60/20
	1.	Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала. Каналы продаж гостиничного продукта. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства	4
	2.	Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Функции сотрудников в соответствии с	

	направлениями работы служб. Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства		
<p><b>Тема 1.2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции.</p> <p>2. Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций</p> <p>3. Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале</p> <p>4. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий</p> <p>5. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда</p> <p>6. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь</p> <p>7. Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейноштабная, дивизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства</p> <p>8. Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс</p> <p>9. Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	8	
			12/10

	<p>2. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства</p> <p>3. Составление графиков выхода на работу.</p> <p>4. Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду</p> <p>5. Разработка программы формирования лояльности персонала.</p> <p>6. Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб</p>	
<p><b>Тема 1.3. Организация работы с документами</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. Требования к составлению и оформлению деловых документов. Классификация и структура организационно-распорядительных документов.</p> <p>2. Организационные документы. Распорядительные документы. Виды информационно-справочных документов.</p> <p>3. Понятие и принципы организации документооборота. Порядок ведения документации. Документы по трудовым отношениям. Деловая речь и ее грамматические особенности.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции)</p> <p>Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание)</p> <p>2. Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.</p> <p>Составление приказов, личных дел, списка работников.</p>	6
<p><b>Тема 1.4. Соблюдение норм этики делового общения</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений</p> <p>Деловое общение. Этика и этикет. Службы предприятий туризма и гостеприимства. Структура. Персонал.</p> <p>2. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Чтение и перевод текста. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Встреча, обслуживание клиентов/гостей и прощание. Введение и закрепление</p>	4

	лексики. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	
	<b>Практические занятия</b>	4/4
	1. Общение с клиентами. Отработка лексики в процессе ведения диалогов, связанных с деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства.	
	2. Практика устной речи. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства.	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания)</b>	16
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства Разработка программы формирования лояльности персонала. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции) Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание)	
	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Организация рабочего места; Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; Разработка плана целей деятельности служб. Осуществление делопроизводства и документооборота; Составление деловых документов; Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов.	30/30
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ. Составление и обработка документации; Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями;	108/108



	<p>Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.</p> <p>Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.</p>	
<p><b>Раздел ПМ 2. Технологии функционирования предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания</b></p>		72
<p><b>МДК 01.02. Технологии функционирования предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания</b></p>		72
<p><b>Тема 2.1. Структура индустрии туризма и гостеприимства</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие туризма. Предприятия, входящие в индустрию туризма.</li> <li>2. Средства размещения. Гранспортное обеспечение.</li> <li>3. Предприятия питания. Объекты и средства досуга и развлечений. Экскурсионные бюро. Туроператоры и турагенты.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать и записать в рабочей тетради классификацию видов транспорта и особенности взаимодействия с турфирмами.</li> <li>2. Заполнить договор между туристским предприятием и любым из пройденных поставщиков услуг.</li> </ol>	6
<p><b>Тема 2.2. Гостиничная индустрия в структуре современного туризма</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гостиничное предприятие как часть сферы. Типология средств размещения.</li> <li>2. Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности. Изучение правил, ГОСТов и стандартов гостиничной индустрии.</li> <li>3. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии.</li> <li>4. Мировой опыт классификации средств размещения. Анализ классификационных требований к гостиницам различных категорий. Международные гостиничные сети России.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка презентаций по международным и российским гостиничным сетям</li> <li>2. Проведение классификации выбранной гостиницы</li> </ol>	6
<p><b>Тема 2.3. Технология предоставления гостиничных услуг</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взаимосвязь структурных подразделений гостиницы. Характеристика и особенности гостиничных услуг.</li> <li>2. Технология предоставления основных и дополнительных услуг.</li> <li>3. Организация обслуживания в гостиницах различной категории. Организация обслуживания различных категорий туристов в гостинице.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p>	6

	<p>Оформить агентский договор между туристической компанией и гостиницей. Планируется заселение в отель группы по 20 человек каждый понедельник в течение полугода.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести переговоры между туристической компанией и гостиницей. Обговорите все условия заключения договора</li> <li>2. Составьте агентский договор</li> <li>3. Оформите бронирование для первого заезда группы по данному договору.</li> </ol>	
<p><b>Тема 2.4. Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания: классификационные основания и специфика деятельности.</li> <li>2. Государственные стандарты по предприятиям питания. Соответствия предприятий питания.</li> <li>3. Классификация предприятий общественного питания за рубежом.</li> <li>4. Дифференциация услуг питания за рубежом.</li> <li>4. Требования к предприятиям общественного питания: общие и специфические. Классификация предприятий питания.</li> <li>5. Механизм включения услуг предприятия питания в структуру туристского продукта. Персонал предприятия общественного питания.</li> <li>6. Тенденции и тренды развития предприятий питания.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка презентаций по различным категориям средств общественного питания</li> <li>2. Оформить агентский договор между туристической компанией и предприятием питания. Планируется организация обедов группы из 20 человек каждый вторник в течение полугода. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести переговоры между туристической компанией и предприятием питания. Обговорите все условия заключения договора</li> <li>2. Составьте агентский договор</li> </ol> </li> </ol>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.5. Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. История развития ресторанного дела в России.</li> <li>2. Типы ресторанного обслуживания (сервиса). Специфика обслуживания питанием туристов.</li> <li>3. Банкетное обслуживание: виды, характеристика, специфика обслуживания.</li> </ol>	<p>6</p>

	<p>4. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторане, в баре, в кафе, в столовой, в предприятиях формата fast-food, free-flow, quick-casual.</p> <p>5. Диетические столы в предприятиях общественного питания. Кейтеринг.</p> <p>6. Требования, предъявляемые к качеству товаров и услуг общественного питания.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	6
	<p>1. Презентации по форматам питания</p>	
	<p>2. Разработать план и материалы для осуществления контроля качества предприятия питания, с которым был заключен договор в предыдущем практическом задании.</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b></p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Технологии работы службы приема и размещения гостиницы</p> <p>Технологии работы службы бронирования.</p> <p>Технологии работы отдела продаж</p> <p>Технологии работы службы консьержей</p> <p>Технологии работы службы обслуживания номерного фонда</p> <p>Технологии работы службы питания в гостинице</p> <p>Технологии работы ресторанов.</p> <p>Технологии работы кафе.</p> <p>Технологии работы баров.</p> <p>Технологии работы столовых.</p> <p>Технологии работы закусовых.</p> <p>Международные стандарты обслуживания.</p>	12
	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Заключение договоров между предприятиями туристской индустрии</p> <p>Составление планов контроля качества на предприятии туристской индустрии</p>	6/6
	<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Помощь в заключении договоров между предприятиями туристской индустрии</p> <p>Помощь в составлении планов контроля качества на предприятии туристской индустрии</p>	36/36
	<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена модулю</b></p>	6
	<p><b>Всего</b></p>	<b>312</b>

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

## **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организации турагентской и туроператорской деятельности» и мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования», оснащенные оборудованием:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Комплексная автоматизированная система управления отелем (или аналог); Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000); Ключи-карты для электронных замков; Мини-сейф; Эncoder магнитных карт; Терминал для платежных карт; Телефон/факс; Настенные часы; Флеш-накопитель; Кулер; Корзина для мусора; Стойка администратора; Шкаф стеллаж для документов полузакрытый; Проектор с экраном; Презентер; Бумага (формат А4); Блокнот; Стикеры; Пластиковая папка; Файлы; Степлер; Скобы для степлера; Карандаш; Ластик; Калькулятор; Ножницы; Ручка шариковая; Коробка скрепок; Картридж для МФУ; Карта города (туристическая); Органайзер для канцелярии; Лотки для бумаг; Пилот, 6 розеток:

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517903> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516120> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Дополнительная литература:

1. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13683-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519673> (дата обращения: 10.03.2023).
2. Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 309 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16141-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530521> (дата обращения: 27.03.2023).
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Интернет-ресурсы:

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>

		наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	
2.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 «*Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства*» обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

33.022 Работник по приему и размещению гостей

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников,

обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25%.

#### **РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет клиентам	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике



	Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 «ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
Направленность: Гостиничные услуги**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг» является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации) от 12.12.2022 гт № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программой, и с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

33.007 *Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц*

33.022 *Работник по приему и размещению гостей*

учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Разработчик основной образовательной программы, преподаватель

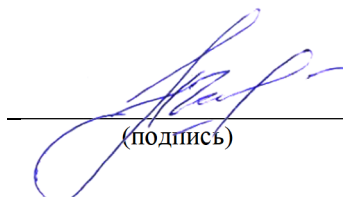


(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	4
1.1 Область применения рабочей программы .....	4
1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы .....	4
1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля .....	9
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	10
2.1 Структура профессионального модуля .....	10
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) .....	12
<b>РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	28
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	28
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	29
3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса .....	31
<b>РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> .....	31
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	34

# РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» в части освоения основного вида деятельности (далее ВД) «Предоставление гостиничных услуг» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 2.1. – ПК 2.4.) и общих компетенций (ОК 01- ОК 05, ОК 09).

## 1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Предоставление гостиничных услуг» входит в профессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

## 1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление гостиничных услуг» и соответствующие ему общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование компетенций
ПК 2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>– оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;</li><li>– проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li><li>– распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных;</li><li>– планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</li><li>– формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;</li><li>– координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов);</li><li>– контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li><li>– взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса;</li><li>– управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах);</li><li>– стимулирования подчиненных и реализации мер по обеспечению их лояльности;</li><li>– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;</li><li>– информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li><li>– информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li><li>– приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату;</li><li>– оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;</li><li>– помощи в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li><li>– приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено;</li><li>– подготовка отчетов о своей работе за смену;</li><li>– встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li><li>– ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения;</li><li>– выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение;</li></ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства;</li> <li>– размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения;</li> <li>– приема заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы</li> <li>– приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– проведения расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;</li> <li>– проведения текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– передачи дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения;</li> <li>– проведения расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– хранения и выдачи багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>– контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием;</li> <li>– предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на</li> </ul>



	<p>музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения вести журнал передачи смены;</li> <li>– осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации в сфере туризма;</li> <li>– нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности;</li> <li>– ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги;</li> <li>– системы бронирования услуг;</li> <li>– организацию работы с запросами туристов;</li> <li>– требования к оформлению и учету заказов;</li> <li>– порядок контроля за прохождением и выполнением заказов;</li> <li>– виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций;</li> <li>– программное обеспечение деятельности туристских организаций;</li> <li>– этику делового общения;</li> <li>– основы делопроизводства;</li> <li>– правила внутреннего трудового распорядка;</li> <li>– правила по охране труда и пожарной безопасности.</li> </ul>
---

В результате освоения профессиональных компетенций по видам деятельности в качестве результата образования ФГОС СПО выпускник специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» должен обладать профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих уровню квалификации.

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	предоставление гостиничных услуг (по выбору)
ПК 2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
А/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
А/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
А/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
ПК 2.4.	Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса

**1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Учебным планом для профессионального модуля «*Предоставление гостиничных услуг*» по *очной* форме обучения определено:

Объем образовательной нагрузки – 748 часов,

в том числе в форме практической подготовки 256 часов

Объем работ обучающихся во взаимодействии с преподавателями – 664 часа;

самостоятельная работа студента – 84 часа.

учебная практика – 72 часа;

производственная практика (по профилю специальности) – 180 часов.

Промежуточная аттестация: экзамен по модулю – 6 часов.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) профессионального модуля*	Объем образовательной нагрузки (всего часов)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
				Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
					Всего, часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3		4	5	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и	90	16	72	22		18		

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих столбцах 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).



## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел ПМ 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда		90/16
МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда		90/16
Тема 1.1. Организация службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	<b>Содержание</b>	4
	1. Организационно-управленческая структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда 2. Роль и значение службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в деятельности гостиничного предприятия	
Тема 1.2. Требования к персоналу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Профессиональные стандарты	<b>Содержание</b>	6
	1. Квалификационные требования	
	2. Должностные обязанности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
	3. Требования к внешнему виду 4. Взаимодействие сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими службами гостиницы	
<b>Практические занятия</b>	1. Корпоративные стандарты, культура поведения сотрудника	10/5
	2. Презентация униформы для сотрудника	
Тема 1.3. Технология уборки номерного фонда гостиницы	<b>Содержание</b>	10
	1. Последовательность, правила и виды уборки номеров	
	2. Технология уборки ванной комнаты. Необходимый инвентарь	
	3. Средства для ежедневной уборки	
	4. Правила поведения в номере	
	5. Требования по отношению к личным вещам гостя 6. Ответственность горничной за пропажу личных вещей гостя	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация уборочных работ</li> <li>2. Технология выполнения различных видов уборочных работ</li> </ol>	10/6
<p><b>Тема 1.4. Ключевое хозяйство службы обслуживания номерного фонда гостиницы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок хранения, выдачи, использования служебных ключей в гостинице</li> <li>2. Организация хранения личных вещей проживающих</li> <li>3. Приемы для минимизации гостиничных краж. Меры безопасности</li> <li>4. Инструктаж горничных при выполнении уборочных работ</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Меры безопасности и профилактики от гостиничных краж</li> </ol>	4
<p><b>Тема 1.5. Организация обслуживания особо важных персон</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие VIP гость и типы особо важных гостей</li> <li>2. Знаки внимания гостям</li> <li>3. Технология подготовки номера к приему VIP гостей</li> <li>4. Подготовка карточки-приветствия гостю</li> <li>5. Обслуживание VIP гостей во время проживания</li> <li>6. Уборка в номерах VIP гостей как один из видов промежуточной уборки</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алгоритм уборки в номерах, занятых VIP гостем</li> </ol>	4
<p><b>Тема 1.6. Продукция индивидуального использования</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предметы одnorазового использования</li> <li>2. Парфюмерно-косметические принадлежности, аксессуары, средства личной гигиены</li> <li>3. Ассортимент отечественной и зарубежной продукции: назначение, качество, порядок замены</li> <li>4. Дополнительные аксессуары для комфорта гостей в высококлассных отелях</li> <li>5. Виды выкладки</li> <li>6. Парфюмерия номерного фонда</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация марок продукции индивидуального пользования</li> </ol>	4
<p><b>Тема 1.7. Уборочные материалы, техника, инвентарь</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок и последовательность экипировки рабочей тележки горничной</li> <li>2. Правила транспортировки чистого и грязного белья</li> <li>3. Уборочный инвентарь и требования к нему</li> <li>4. Чистящие, моющие дезинфицирующие средства и их безопасность</li> </ol>	2
		4

	5. Меры безопасности при работе с уборочным инвентарем, материалами, техникой	
	<b>Практические занятия</b>	2
	Виды уборочной техники в современных гостиницах	
	<b>Содержание</b>	4
<b>Тема 1.8. Услуги прачечной-химчистки в современных гостиницах</b>	1. Организация работы прачечной-химчистки	
	2. Помещение под прачечную	
	3. Оборудование: стиральные машины, сушильные, гладильное оборудование	
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Цикл предоставления услуг прачечной	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания)</b>	18
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	
	1. Структурный состав, роль и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
	2. Функции и задачи службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
	3. Организация и планирование работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
	4. Технологии работы поэтажного персонала	
	5. Организация уборочных работ	
	6. Технология выполнения различных видов уборочных работ	
	7. Последовательность выполнения текущей уборки	
	8. Культура поведения и делового общения персонала гостиницы	
	9. Комплектация тележки для горничной	
	10. Работы, связанные с оборотом постельного белья	
	11. Информационная папка: назначение и содержание	
	12. Требования, предъявляемые к уборочным материалам	
	13. Виды уборочной техники в современных отелях	
	14. Меры безопасности при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем	
	15. Правила поведения персонала гостиницы	
	16. Униформа сотрудника службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
	<b>Учебная практика</b>	8/8
	<b>Виды работ</b>	
	Проведение уборочных работ в учебной лаборатории	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	36/36
	<b>Виды работ</b>	
	Наблюдение и супервайзинг деятельности горничных в отеле	
	<b>Раздел ПМ 2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения</b>	110/28



<b>МДК 02.02. Организация и контроль деятельности работников службы приема и размещения</b>		110/28	
<b>Тема 2.1. Служба приема, размещения и выписки гостей</b>	<b>Содержание</b>	2	
	1. Роль, место, функции службы приема и размещения в управленческой структуре современной гостиницы		
	2. Структура службы приема и размещения		
	3. Персонал, его функции и правила поведения		
	4. Firmenный стиль и имидж службы приема и размещения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1. Принцип расположения в гостинице службы приема, размещения и выписки гостей.		
	2. Атрибуты фирменного стиля и имиджа службы приема, размещения и выписки гостей в структуре гостиничного предприятия		
	<b>Содержание</b>	2	
	1. Требования, предъявляемые к работникам службы приема и размещения		
2. Стандарты внешнего вида сотрудников службы			
<b>Тема 2.2. Требования к сотрудникам службы приема и размещения</b>	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1. Требования к сотрудникам по ГОСТ Р 54603-2011		
	2. Права и обязанности сотрудников отеля		
	<b>Содержание</b>	4	
	1. Автоматизированные системы для гостиницы: принципы выбора		
	2. Требования к автоматизированной системе управления гостиницей		
	3. Автоматизированные системы, программы управления гостиничным предприятием: функции, основное назначение и возможности		
	4. Российские продукты		
	5. Оборудование службы (ПК, принтер, факс, телекс, ксерокс, модем)		
	6. Оргтехника.		
<b>Тема 2.3. Информационные технологии, программные продукты, технические средства, применяемые службой приема и размещения</b>	7. Контрольно-кассовые машины (ККМ)		
	8. POS-терминалы		
	<b>Лабораторные работы</b>	8/4	
	1. Возможности и характеристики автоматизированных систем управления гостиничным предприятием		
	2. Технические средства службы приема и размещения		
	<b>Содержание</b>	8	
	1. Понятия: номерной фонд, номер, категория номера, койко-место		
	2. Регистрации и учет различных групп граждан		
	<b>Тема 2.4. Засел, регистрация, размещение гостей, выдача ключей</b>		

	3.	Визы: категории, виды и типы. Миграционная карта	16/10
	4.	Классификация гостиничных номеров	
	5.	Тарифы и ценовая категория номеров. Опубликованные и корпоративные цены	
	6.	Договор на гостиничное обслуживание, гостиничный контракт	
	7.	Ключевое хозяйство. Порядок выдачи ключей. Электронный ключ. Оборудование для кодирования ключей. Техническая эксплуатация оборудования для кодирования ключей	
	8.	Вселение в номер	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Оформление договора на гостиничное обслуживание	
2.	Отработка процедуры заселения гостей		
3.	Отработка процедуры оплаты		
	<b>Содержание</b>		4
	1.	Программы обслуживания постоянных гостей в гостинице	
	2.	Программы лояльности, применяемые в гостиницах	
	3.	Акции и специальные предложения	
	4.	Системы скидок	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Системы скидок для постоянных гостей и новых клиентов	
	2.	Расчет скидки при заселении гостей	
	<b>Содержание</b>		6
	1.	Психологическая культура сервиса	
	2.	Категории жалоб	
	3.	Реакция на жалобы клиентов и порядок их устранения.	
	4.	Правила рассмотрения жалоб	
	5.	Оформление претензий	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Отработка жалоб при заселении/выселении	
	2.	Письменный ответ на жалобы	
		<b>Содержание</b>	
1.		Процедура выписки гостя	
2.		Быстрая выписка (Quick Check-out Service)	
3.		Сущность экспресс-оплаты гостиничного счета (Express Check-out), типы клиентов	
4.		Расчет за проживание и способы оплаты (наличный расчет, безналичный расчет, оплата ваучерами)	

	5. Работа с кредитными картами	14/10
	6. Платежные документы	
	7. Организация отъезда	
	<b>Лабораторные работы</b>	
	1. Процедура выписки гостя	
	2. Подготовка и проведение операции расчета	
	3. Оплата за дополнительные услуги	
4. Взимание платы за порчу имущества и потерю имущества отеля		
<b>Тема 2.8. Особенности сменной работы службы</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. График работы службы приема и размещения	
	2. Закрытие смены и кассовые операции	
	3. Процесс передачи смены	4/2
	<b>Лабораторные работы</b>	
	1. Закрытие смены и кассовые операции	
	2. Процесс передачи смены	18
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>	
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление творческих отчетов, практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Примерный перечень вопросов для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика профессионального общения службы приема, размещения и выписки гостей при взаимодействии с другими службами гостиницы.</li> <li>2. Атрибуты культуры речевого общения.</li> <li>3. Техника и культура ведения телефонных переговоров.</li> <li>4. Правила и нормы поведения сотрудников контактных служб гостиницы.</li> <li>5. Современные технологии обслуживания гостей в гостиничном сервисе.</li> <li>6. Технологии обслуживания гостей службой приема и размещения.</li> <li>7. Информационные технологии в гостиничном бизнесе.</li> <li>8. Автоматизированная система управления гостиничным предприятием «Amadeus Front Office»: функциональные характеристики и основное назначение.</li> <li>9. Автоматизированная система управления гостиничным предприятием «Fidelio Front Office», «Fidelio food &amp; Beverage», «Fidelio eng.»: функциональные характеристики и основное назначение.</li> <li>10. Автоматизированная система управления гостиничным предприятием «Libra»: функциональные характеристики и основное назначение.</li> <li>11. Автоматизированная система управления гостиничным предприятием «Opera»: функциональные характеристики и основное назначение.</li> <li>12. Характеристики Российских программных продуктов фирмы «Рексофт» для управления гостиничным предприятием: «Эдельвейс», «Реконлайн», «Барсуум».</li> </ol>	18	

	<p>13. Принципы регистрации и учета граждан России, иностранных граждан, туристских групп.</p> <p>14. Документы, необходимые при регистрации различных групп клиентов.</p> <p>15. «Карта гостя» и карта учета движения номерного фонда и их черты.</p> <p>16. Стандарт как нормативно-технический документ в гостиничном бизнесе.</p> <p>17. Организация работы ночных аудиторов.</p> <p>18. Расчет за проживание и услуги.</p> <p>19. Требования, предъявляемые к работникам гостиниц: персонал службы приема и размещения, персонал службы бронирования, персонал службы обслуживания.</p>	24/24
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>Выполнение работ по заселению и выселению гостей</p> <p>Работа с тарифами и скидками</p> <p>Закрывтие смены</p>		36/36
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b></p> <p>Выполнение работ по заселению и выселению гостей</p> <p>Работа с тарифами и скидками</p> <p>Помощь в закрытии смены</p>	<p><b>Раздел ПМ 3. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта</b></p>	144/34
<p><b>МДК 02.03. Организация и контроль деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта</b></p>		144/34
<p><b>Тема 3.1. Служба бронирования, ее место в деятельности предприятия. Организация деятельности по бронированию гостиничных услуг.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Состав службы бронирования.</li> <li>2 Функции службы бронирования.</li> <li>3 Процедура бронирования и ее этапы.</li> <li>4 Оснащение службы бронирования.</li> <li>5 Компетенции кадрового состава службы бронирования.</li> <li>6 Требования к менеджеру по бронированию.</li> <li>7 Качество обслуживания в гостиничных предприятиях и стандартизация.</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Критерии качества бронирования.</li> <li>2. Прием заявок на бронирование и стандартизация данного процесса.</li> <li>3. Нормативная документация, регламентирующая процесс бронирования.</li> </ol>	4
<p><b>Тема 3.2.Бронирование номерного фонда. Каналы и технологии бронирования.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Процесс гостевого обслуживания.</li> <li>2 Показатели бронирования.</li> </ol>	6

Тема 3.3. Деятельность по регистрации и обработке заявок на бронирование.	3	Место бронирования в технологическом цикле обслуживания.	10/8
	4	Виды бронирования (гарантированное, негарантированное, двойное и т.п.)	
	5	Каналы бронирования.	
	6	Онлайн-бронирование как прогрессивная технология.	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Гарантирование бронирования.	
	2.	Резервирование мест в гостиницах.	
	3.	Коллективное и групповое бронирование.	
	4.	Выявление потребительских предпочтений с использованием методов сбора информации	
	5.	Сегментация туристского рынка для туроператорской компании	
6.	Определение целевой аудитории туристского предприятия		
Тема 3.3. Деятельность по регистрации и обработке заявок на бронирование.	<b>Содержание</b>		6
	Технологические этапы рассмотрения заявок на бронирование гостиничных услуг.		
	Классификация заявок.		
	Основные мероприятия по заявкам.		
	Классификация оплаты бронирования.		
Тема 3.4. Техническое обеспечение службы бронирования гостиничных услуг.	<b>Лабораторные работы</b>		10/4
	Различия аннулирования (при гарантированном и негарантированном бронировании).		
	Коммуникации с потребителями (клиентами).		
Тема 3.4. Техническое обеспечение службы бронирования гостиничных услуг.	<b>Содержание</b>		4
	1.	Электронная документация в деятельности служб бронирования.	
	2.	Автоматизация управления в гостиничном деле.	
	3.	Основные системы автоматизированного управления.	
Тема 3.5. Правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведение соответствующих организационно-технических мероприятий	<b>Лабораторные работы</b>		6/4
	1.	Техническое обеспечение взаимодействия службы бронирования с клиентами и другими службами предприятия.	
	<b>Содержание</b>		
	1.	Основные причины возникновения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов	
	2.	Правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов	
	3.	Проведение соответствующих организационно-технических мероприятий	
Тема 3.5. Правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведение соответствующих организационно-технических мероприятий	<b>Лабораторные работы</b>		6/2
	1.	Работа с претензиями	

<b>Тема 3.6. Потребности, удовлетворяемые в сфере гостиничного бизнеса.</b>	2. Методы разрешения конфликтных ситуаций	
	<b>Содержание</b>	4
	1. Понятие запросов и предпочтений потребителя.	
	2. Основные системы классификация потребностей гостя.	
	3. Определение потребительских ценностей в сфере гостиничного бизнеса.	
	4. Особенности маркетингового исследования	4
	<b>Лабораторные работы</b>	
	1. Факторы, оказывающие влияние на потребителей.	10
	2. Критерий оценки качества гостиничного продукта как степень удовлетворения потребностей потребителя	
	<b>Содержание</b>	10/6
	1. Система продвижения и каналы распределения основных гостиничных услуг.	
	2. Каналы сбыта основных гостиничных услуг.	
	3. Прямые продажи, агентские продажи основных гостиничных услуг.	
	4. Система продвижения и каналы распределения дополнительных гостиничных услуг.	
	5. Каналы сбыта дополнительных гостиничных услуг.	
6. Прямые продажи, агентские продажи дополнительных услуг.		
7. Программы лояльности как средство продвижения гостиничных услуг		
<b>Лабораторные работы</b>	10	
1. Разработка программы продвижения услуг гостиницы		
2. Расчет стоимости программы продвижения		
3. Планирование каналов сбыта		
4. Разработка программы лояльности		
<b>Содержание</b>	10	
1. Реклама гостиничных предприятий, её роль и значение, функции, виды, правовая база.		
2. Характеристика основных современных средств продвижения: выставочная		
3. Понятие рекламной кампании. Медиапланирование. Разработка бюджета рекламной кампании		
4. Фирменный стиль гостиничного предприятия: понятие, составляющие элементы, пути формирования. PR: понятие, назначение, виды мероприятий.		
5. Эффективность рекламы различных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Методы оценки эффективности рекламы.		

	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рекламной кампании. Методика разработки рекламной программы гостиничного предприятия.</li> <li>2. Выбор видов и носителей рекламы. Правила рекламы.</li> </ol>	10/6
<p><b>Тема 3.9. Организация эффективных продаж</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии работы с личными продажами</li> <li>2. Методы эффективных продаж</li> <li>3. Стандарты обслуживания</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка методов эффективных продаж в формате ситуационного моделирования</li> </ol>	8
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b></p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление творческих отчетов, практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение деятельности конкретных организаций, продвигающих турпродукт</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор материала, создание понятийно-терминологического словаря индустрии гостеприимства</li> <li>2. Разработка каталога гостиничных предприятий разных типов гостеприимства</li> <li>3. Анализ функциональных характеристик гостиничных предприятий разных типов гостеприимства</li> <li>4. Понятие и структура автоматизированных систем обработки информации</li> <li>5. Типовые системы обработки информации</li> <li>6. Интегрированные пакеты программ</li> <li>7. Инструментарий информационной технологии</li> <li>8. Значение системы бронирования и резервирования в гостиничном предприятии</li> <li>9. Понятие об основных компьютерных системах бронирования и резервирования</li> <li>10. Автоматизированная обработка данных в службе приема и размещения</li> <li>11. Использование электронных замковых систем</li> <li>12. Система бронирования «Fidelio»</li> <li>13. Стиль в обслуживании на гостиничных предприятиях г. Москвы</li> <li>14. Разработка корпоративного стиля сетевого отеля категории 1,2,3,4,5 звезд</li> <li>15. Анализ бронирования с использованием Интернет</li> <li>16. Групповое и индивидуальное бронирование</li> <li>17. Анализ систем бронирования на гостиничных предприятиях г. Москвы</li> <li>18. Характеристика деятельности персонала службы бронирования на гостиничных предприятиях г. Москвы</li> </ol>	<p>20</p> <p>20</p>	

19. Взаимодействие гостиниц с туристскими предприятиями	
20. Показатели оценки деятельности гостиницы	24/24
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Обработка заказа на бронирование Аннуляция заказа на бронирование Анализ рынка Разработка программы продвижения гостиничных услуг	36/36
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Обработка заказа на бронирование Аннуляция заказа на бронирование Анализ рынка Разработка программы продвижения гостиничных услуг	80/16 80/16
<b>Раздел ПМ 4. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b> <b>МДК 02.04. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>	4
<b>Тема 4.1. Типы предприятий общественного питания</b>	
<b>Содержание</b>	
1. Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания	
2. Категории предприятий общественного питания	
3. Закусочные столовые, буфеты, кафетерии	
4. Магазины кулинарии, комбинаты питания	
<b>Лабораторные работы</b>	4/2
1. Дополнительные услуги, которые могут предоставлять предприятия питания	
2. Классификационные признаки предприятий общественного питания	
<b>Тема 4.2. Меню предприятий общественного питания</b>	4
<b>Содержание</b>	
1. Характерные виды меню. Требования к составлению меню	
2. Формирование цен на готовые кулинарные изделия	
<b>Лабораторные работы</b>	4/2
1. Требования при составлении меню	
2. Нормативная база предприятий общественного питания	
<b>Тема 4.3. Организационная деятельность</b>	4
<b>Содержание</b>	
1. Организация производственного процесса	
2. Санитарные нормы	
3. Основные направления развития сферы услуг питания	
<b>Лабораторные работы</b>	4/2
1. Автоматизация управления предприятиями питания	



<b>Тема 4.4. Персонал</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания		
	2.	Разделение и кооперация труда на предприятиях общественного питания. Нормирование		
	3.	Требования к персоналу предприятия питания		
	4.	Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания		
	<b>Лабораторные работы</b>			4/2
	1.	Разработка организационной структуры предприятия питания		
	<b>Содержание</b>			4
	1.	Специфика услуг питания в средствах размещения		
	2.	Услуги питания, характерные для гостиниц		
3.	Типы питания в гостинице			
4.	Завтраки в гостинице			
5.	Room Service			
6.	Мини-бар			
<b>Лабораторные работы</b>		4/2		
1.	Место услуг питания в организационной структуре гостиницы			
<b>Тема 4.6. Кейтеринг</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Определение понятия «кейтеринг»		
	2.	Особенности обслуживания		
	3.	Организация выездного обслуживания		
<b>Лабораторные работы</b>		4/2		
1.	Форматы обслуживания в кейтеринге			
<b>Тема 4.7. Столовый этикет</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Трансформация этикета во времени		
	2.	Восточный этикет		
	3.	Чайные церемонии		
	4.	Кофепитие		
	5.	Этикет в России		
<b>Лабораторные работы</b>		4/2		
1.	Освоение на практике особенностей этикета			
<b>Тема 4.8. Организация мероприятий</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Подготовка мероприятия		
	2.	Подготовка к приему гостей		
	3.	Виды приемов гостей и их особенности		
	4.	Правила подачи кулинарной продукции и напитков		
	<b>Лабораторные работы</b>			4/2

	1. Сервировка столов для разных видов мероприятий		
	2.	Особенности приема гостей из разных стран мира	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b>			16
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			16
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные задачи организации услуг питания</li> <li>2. Признаки, определяющие тип предприятия питания</li> <li>3. Дополнительные услуги предприятий питания</li> <li>4. Требования оказания услуг питания</li> <li>5. Классификационные признаки предприятий общественного питания</li> <li>6. Производственная деятельность ресторана</li> <li>7. Формы обслуживания</li> <li>8. Требования при составлении меню</li> <li>9. Нормативная база предприятий общественного питания</li> <li>10. Требования к организации рабочего места официанта, повара</li> <li>11. Требования к персоналу предприятия питания</li> <li>12. Место услуг питания в организационной структуре гостиницы</li> <li>13. Типы предприятий питания, наиболее распространенные в гостиничной индустрии</li> <li>14. Методы и формы обслуживания, применяемые в гостинице</li> <li>15. Соотношение посадочных мест на предприятии питания с номерным фондом</li> <li>16. Конференц-пакет, бизнес-ланч, бранч</li> <li>17. Оборудование, необходимое для предоставления услуг мини-бара</li> <li>18. Room-service</li> <li>19. Виды завтраков в гостинице</li> <li>20. Сущность понятия кейтеринг</li> <li>21. Категории кейтеринга</li> <li>22. Виды выездного обслуживания</li> <li>23. Организация обслуживания</li> <li>24. Типы мероприятий</li> <li>25. Особенности организации мероприятий разных типов</li> <li>26. Этикет обслуживания гостей</li> </ol> <p>Особенности обслуживания иностранных гостей</p>			
<b>Учебная практика</b>			8/8
<b>Виды работ</b>			
Сервировка стола			
Прием заказа			
Организация работы службы			

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  Сервировка стола  Прием заказа  Организация работы службы</p>		36/36
<p><b>Раздел ПМ 5. Организация и контроль текущей деятельности работников службы консьержей</b></p>		72/18
<p><b>МДК 02.05. Организация и контроль текущей деятельности работников службы консьержей</b></p>		72/18
<p><b>Тема 5.1. Организация работы службы консьержей</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные знания и навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей консьержа</li> <li>2. Требования, предъявляемые к работникам службы консьержей</li> <li>3. Методы и приемы общения с гостем</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение консьержа, ночного аудитора, ночного портье в структуре гостиничного предприятия.</li> </ol>	4
<p><b>Тема 5.2. Обслуживание гостей во время проживания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды услуг в гостиницах различных категорий и назначения. Порядок их оказания.</li> <li>2. Бытовые услуги.</li> <li>3. Транспортные услуги</li> <li>4. Бизнес-центр и его услуги</li> <li>5. Сервис-бюро и его услуги (услуги консьержа)</li> <li>6. Экскурсионные услуги.</li> <li>7. Медицинские услуги.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заполнение таблицы «Виды услуг в гостиницах разной категории»</li> <li>2. Отработка навыков приема заказа на услуги побудка</li> <li>3. Отработка навыков оказания транспортных услуг: вызов такси</li> <li>4. Отработка навыков оказания услуг бизнес-центра</li> <li>5. Презентации на тему «Деятельность бизнес-центра в современной гостинице»</li> <li>6. Отработка навыков оказания экскурсионных услуг</li> <li>7. Отработка навыков оказания медицинских услуг</li> </ol>	8
<p><b>Тема 5.3. Особенности обслуживания рум-сервис.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и персонал службы рум-сервис.</li> <li>2. Прием заказа на обслуживание питания в номерах.</li> <li>3. Получение и доставка выполненного заказа.</li> </ol>	14/8
		4

	4.	Подготовка счета.	
	5.	Варианты обслуживания рум-сервис.	
	6.	Техника безопасности при выполнении работ по доставке и раздаче готовых блюд.	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.	Прием заказа рум-сервис	
	<b>Содержание</b>		
1.	Гостиница, как культурный центр.	8	
2.	Спортивно-оздоровительные комплексы (центры)		
3.	Салон красоты		
4.	Ночной клуб		
5.	СПА-центр		
6.	Анимационные услуги		
7.	Экскursionные услуги		
<b>Практические занятия</b>		14/8	
1.	Прием и обработка заказов на развлекательные услуги		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		12	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
Технологии оказания дополнительных услуг в гостинице			
Особенности работы консьержей за рубежом			
Экскursionные услуги в гостиничном бизнесе			
Работа с VIP-гостями			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
Прием заказов на рум-сервис			
Прием заказов на развлекательные услуги			
Прием заказов на другие дополнительные услуг			
Действия после приема заказа			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			
<b>Виды работ</b>			
Прием заказов на рум-сервис			
Прием заказов на развлекательные услуги			
Прием заказов на другие дополнительные услуг			
Действия после приема заказа			
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена модулю</b>			
<b>Всего</b>			
6			
748			

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

## РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лаборатории и мастерской:

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Лаборатория «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)».

Основное оборудование: Кровать одноместная; Прикроватная тумбочка; Настольная лампа (напольный светильник); Бра – 2 шт.; Мини – бар; Стол; Кресло; Стул; Зеркало; Шкаф; Телефон; Верхний светильник; Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Душевая кабина; Унитаз; Раковина; Зеркало; Одеяло; Подушка; Покрывало; Комплект постельного белья; Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза; Ведерко для мусора; Держатель для туалетной бумаги; Стакан; Полотенце для лица; Полотенце для тела; Полотенце для ног; Салфетка на раковину; Полотенце коврик; Индивидуальные косметические принадлежности.

Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

Основное оборудование: Комплексная автоматизированная система управления отелем (или аналог); Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000); Ключи-карты для электронных замков; Мини-сейф; Эncoder магнитных карт; Терминал для платежных карт; Телефон/факс; Настенные часы; Флеш-накопитель; Кулер; Корзина для мусора; Стойка администратора; Шкаф стеллаж для документов полузакрытый; Проектор с экраном; Презентер; Бумага (формат А4); Блокнот; Стикеры; Пластиковая папка; Файлы; Степлер;

Скобы для степлера; Карандаш; Ластик; Калькулятор; Ножницы; Ручка шариковая; Коробка скрепок; Картридж для МФУ; Карта города (туристическая); Органайзер для канцелярии; Лотки для бумаг; Пилот, 6 розеток.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519848> (дата обращения: 22.03.2023).
3. Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия : учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15264-7. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520436> (дата обращения: 22.03.2023).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Дополнительная литература:

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15639-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518486> (дата обращения: 27.03.2023).
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512195> (дата обращения: 22.03.2023).

#### Интернет-ресурсы:

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>



		патентов	
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг» обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц и 33.022 Работник по приему и размещению гостей. .

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25%.

## РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	Знать правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Знать правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	Знать правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг	Знать санитарно-эпидемиологические нормы организации работы гостиницы Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм организации работы гостиницы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	Координировать и осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Применять правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с отделами (службами) гостиничного комплекса Управлять конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа РГСУ

А.В. Косоплечев

«24» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
*ПМ.04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»*

*ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»*  
Направленность: Гостиничные услуги

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная база приема: *основное общее образование*

Форма обучения: *Очная*

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Москва 2023 г


Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью основной образовательной программы по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации) от 12.12.2022 г № 1100, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программой, и с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
- 33.022 Работник по приему и размещению гостей

учебного плана по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля разработана рабочей группой в составе: Черных Наталья Анатольевна, преподаватель Колледжа РГСУ, Косоплечев Алексей Владимирович, преподаватель Колледжа РГСУ.

Разработчик основной образовательной программы, преподаватель

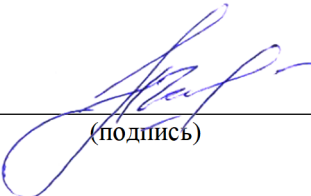


(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и утверждена на заседании ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы Протокол №10 от «10» мая 2023 года.

Председатель ПЦК



(подпись)

Н.А. Черных

Рабочая программа профессионального модуля рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.о. директора Автономной некоммерческой организации Культурно-спортивного центра «Мир путешествий»



(подпись)

В.Б. Хилков

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	4
1.1 Область применения рабочей программы .....	4
1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы .....	4
1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля .....	8
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	9
2.1 Структура профессионального модуля .....	9
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ).....	10
<b>РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	14
3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
<b>РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> .....	16
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	18

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» в части освоения основного вида деятельности (далее ВД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 2.1, 2.3.) и общих компетенций (ОК 01- ОК 05, ОК 09).

### 1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» входит в профессиональный цикл подготовки по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство».

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование компетенций
ПК.2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**



<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</li> <li>– взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса;</li> <li>– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– информирования гостей о услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату;</li> <li>– оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;</li> <li>– помощи в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено;</li> <li>– подготовка отчетов о своей работе за смену;</li> <li>– встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения;</li> <li>– выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение;</li> <li>– информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства;</li> <li>– размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения;</li> <li>– приема заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– проведения расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;</li> <li>– проведения текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– передачи дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения;</li> </ul>
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проведения расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения хранения и выдачи багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>– предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</li> <li>– использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения вести журнал передачи смены;</li> <li>– осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>– осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</li> <li>– оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации в сфере туризма;</li> <li>– нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности;</li> <li>– ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов;</li> <li>– цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги;</li> <li>– системы бронирования услуг;</li> <li>– организацию работы с запросами туристов;</li> <li>– требования к оформлению и учету заказов;</li> <li>– порядок контроля за прохождением и выполнением заказов;</li> <li>– виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций;</li> <li>– программное обеспечение деятельности туристских организаций;</li> <li>– этику делового общения;</li> <li>– основы делопроизводства;</li> <li>– правила внутреннего трудового распорядка;</li> <li>– правила по охране труда и пожарной безопасности.</li> </ul>

В результате освоения профессиональных компетенций по видам деятельности в качестве результата образования ФГОС СПО выпускник специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство» должен обладать профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих уровню квалификации.

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	предоставление гостиничных услуг (по выбору)
ПК 2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса

A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
A	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
A/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения

#### **1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Учебным планом для профессионального модуля *«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»* по очной форме обучения определено:

Объем образовательной нагрузки – 144 часа,

в том числе в форме практической подготовки 50 часов

Объем работ обучающихся во взаимодействии с преподавателями – 140 часов;

самостоятельная работа студента – 4 часа.

учебная практика – 36 часов;

производственная практика (по профилю специальности) - 36 часов.

Промежуточная аттестация: экзамен по модулю – 6 часов.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) профессионального модуля*	Объем образовательной нагрузки (всего часов)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
				Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
					Всего, часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3		4	5	7	8	9	10
	Раздел 1. Выполнение работ по должности Портье	72	14	68	40	4			
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика (по	36							36

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих столбцах 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонталю. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значительной следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

	профилю специальности), часов						
	<b>Всего:</b>	144	50	68	40	4	36
							36

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел ПМ 1. Выполнение работ по должности Ассистент экскурсовода (гида)</b>		<b>72/14</b>
<b>МДК 04.01. Выполнение работ по должности Ассистент экскурсовода (гида)</b>		<b>72/14</b>
<b>Тема 1.1. Специфика деятельности администратора гостиницы</b>		<b>2</b>
	Содержание	
	1 Специфика деятельности администратора как функционально-связующего звена всех служб гостиницы	2
	<b>Практические занятия</b>	
	1 Специфика функций администратора в зависимости от вместимости и назначения гостиницы	2
	2 Правила предоставления гостиничных услуг	
	<b>Содержание</b>	
	1 Понятие и характеристика основных услуг гостиницы (дома отдыха)	2
	2 Понятие и характеристика дополнительных услуг гостиницы (дома отдыха)	
	3 Методы предложения основных и дополнительных услуг гостиницы (дома отдыха)	
	<b>Практические занятия</b>	
	1 Набор предоставляемых услуг гостиницы (дома отдыха) в зависимости от категории и расположения.	2
	Продвижение предоставляемых услуг гостиницы	
	<b>Содержание</b>	
	1 Процесс бронирования номеров	20
	2 Процесс заселения гостей	
	3 Проведение расчетных операций с гостями	
	4 Выселение гостя из отеля	
<b>Тема 1.2. Основные и дополнительные услуги гостиницы. Методы их предложения</b>		
<b>Тема 1.3. Осуществление основных операций</b>		

	5	Закрытие и передача смены	20/14
	6	Оказание дополнительных услуг	
	<b>Практические занятия</b>		
	1	Отработка процесса бронирования номеров	
	2	Отработка процесса заселения гостей	
	3	Отработка проведения расчетных операций	
	4	Отработка процесса выселения гостя	
	5	Закрытие и передача смены	
	6	Оказание дополнительных услуг	
	<b>Тема 1.4. Правила общения с гостями</b>		
1	Правила общения с клиентами	10	
2	Основные правила ведения деловых переговоров с клиентами.		
<b>Практические занятия</b>		2	
1	Выполнение запросов гостей во время проживания		
<b>Тема 1.5. Правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием гостей и проведение соответствующих организационно-технические мероприятий</b>		6	
1	Основные причины возникновения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов		
2	Правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов		
3	Проведение соответствующих организационно-технических мероприятий		
<b>Практические занятия</b>			
2	Разрешение конфликтных ситуаций		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b>		4	
Изучение правил предоставления гостиничных услуг			
Повторение пройденного материала			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		36/36	
Правила предоставления гостиничных услуг			
Технологии предоставления гостиничных услуг			
<b>Учебная практика</b>		36	
<b>Виды работ</b>			
Отработка основных гостиничных операций			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		36	
<b>Виды работ</b>			
Отработка основных гостиничных операций			

**Промежуточная аттестация в форме экзамена модулю**

	6
<b>Всего</b>	144

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*



## **РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя; техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель), экран, проектор, магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы; демонстрационные учебно-наглядные пособия: дидактические пособия.

Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

Основное оборудование: Комплексная автоматизированная система управления отелем (или аналог); Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000); Ключи-карты для электронных замков; Мини-сейф; Эncoder магнитных карт; Терминал для платежных карт; Телефон/факс; Настенные часы; Флеш-накопитель; Кулер; Корзина для мусора; Стойка администратора; Шкаф стеллаж для документов полузакрытый; Проектор с экраном; Презентер; Бумага (формат А4); Блокнот; Стикеры; Пластиковая папка; Файлы; Степлер; Скобы для степлера; Карандаш; Ластик; Калькулятор; Ножницы; Ручка шариковая; Коробка скрепок; Картридж для МФУ; Карта города (туристическая); Органайзер для канцелярии; Лотки для бумаг; Пилот, 6 розеток.

Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный оборудованием: компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РГСУ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519848> (дата обращения: 22.03.2023).

##### Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512195> (дата обращения: 22.03.2023).
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15639-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518486> (дата обращения: 27.03.2023).

##### Интернет-ресурсы:

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

		различным дисциплинам.	
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц и 33.022 Работник по приему и размещению гостей.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25%.

**РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	Знать правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	Знать правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Координировать и осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Применять правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействовать с отделами (службами) гостиничного комплекса Управлять конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением ПЦК изобразительной деятельности и продуктивных видов деятельности, дизайна, рекламы на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.16 «Туризм и гостеприимство», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100	Протокол заседания ПЦК № 10 от «10» мая 2023 года	01.09.2023
2.			
3.			
4			