

Рабочая программа

Дисциплина «**Основы индустрии гостеприимства**»
Базовая подготовка

Иркутск
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы индустрии гостеприимства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере туризма и гостеприимства.

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

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины вариативной части

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

Цель изучения дисциплины «**Основы индустрии гостеприимства**» – сформировать на основе компетентного подхода у обучающихся системы знаний и представлений об истории, современном состоянии и инфраструктуре индустрии гостеприимства, являющейся важнейшей составной частью туризма. Приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков производства услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, необходимые для практического применения.

Дисциплина «**Основы индустрии гостеприимства**» позволяет сформировать профессионально подготовленного специалиста в области индустрии гостеприимства и туристской деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- 1) распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- 2) выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- 3) оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- 4) грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 1) актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- 2) основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- 3) особенности социального и культурного контекста;
- 4) правила оформления документов и построения устных сообщений.

Изучение дисциплины способствует освоению **общей компетенции:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (заочное обучение):

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	0
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
<i>Реферат, доклад, сообщение, исследование.</i>	
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	История развития мировой гостиничной индустрии	20	
Тема 1.1 Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма.	2	OK 4; OK 5
	Практические занятия: 1. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов, презентаций на тему «Психология обслуживания в индустрии гостеприимства», «Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства»	4	
Тема 1.2 Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 2. Древнейшая история индустрии гостеприимства Европы. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторанно-гостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства	2	OK 4; OK 5
	Практические занятия: 2. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Проводится «круглый стол» в форме дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта «Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства»	2	

Тема 1.3 История гостеприимства России	Содержание учебного материала 3. Средства размещения в Древней Руси: постоянные дворы, ямы, гостиные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др. Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 3. Заслушивание докладов/ презентаций по темам: «Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства», «История развития индустрии гостеприимства в Иркутске и Иркутской области», «Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг в РФ», Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	2	
	Самостоятельная работа: Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	2	
РАЗДЕЛ 2.	Индустрия размещения туристов	14	
Тема 2.1 Типы гостиничных предприятий и их классификация	Содержание учебного материала 4. Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 4. Типы гостиничных предприятий и их классификация. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.	4	
Тема 2.2. Международные системы классификации средств размещения	Содержание учебного материала 5. Международные системы классификации средств размещения. Классификация средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Система классификации	2	<i>OK 4; OK 5</i>

мещения. Классификация гостиниц в России	гостиниц и других средств размещения в РФ. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.		
	Практические занятия: 5. Национальные системы классификации средств размещения. Проводится в форме выполнения кейс-заданий	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».	2	
РАЗДЕЛ 3.	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	20	
Тема 3.1. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 6. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, независимое управление.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 6. Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Проводится в форме теста	2	
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами, каталогами. Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта по организационная структуре управления гостиницы.	2	
Тема 3.2. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	7. Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая.	2	
	Практические занятия: 7. Разработка организационной структуры для малой гостиницы, бизнес-отеля, для загородного отеля. Организация, функционирование, взаимосвязь основных служб гостиницы на этапах гостевого цикла.	2	
	Самостоятельная работа: Составление плана-конспекта по структуре гостиницы. Работа по составлению плана-конспекта должностных инструкций персонала гостиницы.	4	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала 8. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классификация ресторанов. Организация обслуживания питанием	2	<i>OK 4; OK 5</i>

Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.		
	Практические занятия 8. Предприятия общественного питания и их роль в развитии индустрии гостеприимства. Проводится в форме теста	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к докладу/ презентации «Передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы на предприятиях общественного питания»	2	
Всего:		54	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА» (заочное)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	История развития мировой гостиничной индустрии	19	
Тема 1.1 Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма. Самостоятельная работа: Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства.	1 4	OK 4; OK 5
Тема 1.2 Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 2. Древнейшая история индустрии гостеприимства Европы. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторано-гостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. Самостоятельная работа: Работа с информационными ресурсами в Интернете. Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства Составление плана-конспекта «Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства»	1 6	OK 4; OK 5
Тема 1.3 История гостеприимства России	Содержание учебного материала 3. Средства размещения в Древней Руси: постоялые дворы, ямы, гостиные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др.	1	OK 4; OK 5

	Самостоятельная работа: Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг в РФ. Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	6	
РАЗДЕЛ 2.	Индустрия размещения туристов	14	
Тема 2.1 Типы гостиничных предприятий и их классификация	Содержание учебного материала 4. Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.	1	<i>OK 4; OK 5</i>
	Самостоятельная работа: Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.	6	
Тема 2.2. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	Содержание учебного материала 5. Международные системы классификации средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.	1	<i>OK 4; OK 5</i>
	Самостоятельная работа: Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде.	6	
РАЗДЕЛ 3.	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	21	
Тема 3.1. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 6. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, независимое управление.	1	<i>OK 4; OK 5</i>
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами, каталогами. Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта по организационная структуре управления гостиницы.	6	

Тема 3.2. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	7. Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая.	1	
	Самостоятельная работа: Организация, функционирование, взаимосвязь основных служб гостиницы на этапах гостевого цикла. Составление плана-конспекта по структуре гостиницы. Работа по составлению плана-конспекта должностных инструкций персонала гостиницы.	6	
Тема 3.3. Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 8. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.	1	OK 4; OK 5
	Самостоятельная работа: Классификация ресторанов. Передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы на предприятиях общественного питания.	6	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.

2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

Основные источники

1. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 №1853 (ред. от 01.04.2021). – [URL:https://rha.ru/](https://rha.ru/)

2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : КНОРУС, 2018. – 168 с.

3. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм : учебное пособие / Д.Г. Брашнов. – : ИНФРА-Москва, 2017. – 224 с.

4. Бугорский В. П. Основы индустрии гостеприимства. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — // ЭБС Ю

р 5. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова, - М. : Магистр : ИНФРА –М, 2019. – 400 с.

й 6. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 304с.

7. Захарова Н.А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО/ Захарова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/93537.html>.

8. Рассохина Т. В. Основы индустрии гостеприимства: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 210 с. // ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/448693>

9. Феденева И. Н. Основы индустрии гостеприимства : 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, 2020. — 205 с. // ЭБС Юрайт . — URL: <https://urait.ru/bcode/455119>

Дополнительные источники

1. Основы индустрии гостеприимства : практикум / составители А. А. Попова, Н. А. Щетинина. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2021. — 107 с. — ISBN 978-5-7014-1028-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126975>

2. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Веселова, Н. В. Иванова, Л. Л. Руденко [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-4488-0190-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/74500>

Интернет-ресурсы

1. Журнал гостиничного бизнеса - <http://www.hotelmagazine.ru/>.
2. Официальный сайт журнала «Планета 5 звезд» - <http://www.tvplaneta.ru/>.
3. Газета Российского Союза Туриндустрии - <http://www.ratanews.ru/>.
4. Журнал «Парад отелей» - <http://paradeofhotels.ru/>.

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **32 часа**

Занятия в активных и интерактивных формах – **10 часов**

Тема занятия	часы	Форма проведения
Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии
Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства.	2	Проводится «круглый стол» в форме дискуссии.
Типы гостиничных предприятий и их классификация.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
Типы гостиничных предприятий и их классификация.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
Национальные системы классификации средств размещения.	2	Проводится в форме выполнения кейс-заданий

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение ситуационных задач. Текущий устный и письменный контроль знаний.
У 2	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Осуществление поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
У 3	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка решения ситуационных задач Текущий устный и письменный контроль знаний. Тестовый контроль.
У 4	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор	Выполнение практических заданий, групповой метод решения творческих задач
З 1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Демонстрация интереса к будущей профессии	Выполнение практических заданий, работа в малых группах. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
З 2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Осуществление поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач. Использование различных источников информации, включая электронные	Устные и письменные ответы, оценки результатов самостоятельной работы; промежуточная аттестация в форме устного зачета, э к с п
З 3	особенности социального и культурного контекста;	Владеть культурой межличностного общения	Круглый стол. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
З 4	правила оформления документов и построения устных сообщений.	Применение правил оформления документов и построения устных сообщений	Выполнение практических заданий. Круглый стол.

			Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии гостеприимства	Тестирование, устные и письменные ответы, экспертное наблюдение, промежуточная аттестация в форме деловой игры
ОК 5.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Владеть культурой межличностного общения	Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения дисциплины на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике