Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Артеменков Михаил Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.10.2026 22:06:17
Уникальный программный ключ:
a63b74166e8f4fc17bd1e0462725f79e393bfdf9

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленский государственный университет»

«Утверждаю»
Проректор по учебно-
методической работе
Ю.А. Устименко
« ___» _____2026 г.

Рабочая программа дисциплины
ОП.09 Основы индустрии гостеприимства

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Квалификация выпускника: специалист по туризму и гостеприимству
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

Руководитель офиса среднего профессионального образования Н.Д. Филиппова

Смоленск
2026

Содержание:

1. Паспорт рабочей программы дисциплины
1.1. Область применения программы
1.2 Место дисциплины в структуре ППССЗ
1.3 Общая характеристика учебной дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
2.1 Объем и виды учебной работы
2.2 Тематический план и содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины
3.3 Программное обеспечение реализации дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. Паспорт рабочей программы предмета

Целью реализации программы является достижение выпускниками планируемых результатов: компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося старшего школьного возраста, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

– способствовать формированию российской гражданской идентичности обучающихся;

– обеспечить достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

1.1 Область применения программы

Реализация среднего общего образования в пределах ОП СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности Туризм и гостеприимство в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Минпросвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100, с учетом требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413, с учетом приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.

1.2 Место предмета в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина ОП 0.8 Основы индустрии гостеприимства является вариативной дисциплиной общепрофессионального цикла ФГОС среднего профессионального образования (ФГОС СПО). Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3 Общая характеристика дисциплины

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины: сформировать у студентов представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства.

Задачи дисциплины:

– формирование знания об основных классификациях средств размещения, типах номеров, составе и обязанностях различных служб средств размещения;

– освоение навыков управления типичным гостиничным комплексом;

– готовность применять методы и принципы организации, координации и мотивации деятельности персонала индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 (З1);
- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации (З2);
- содержание актуальной нормативно-правовой документации в индустрии гостеприимства (З3).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части (У1);
- выделять наиболее значимое в перечне информации (У2);
- применять современную научную профессиональную терминологию (У3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- освоены навыки составления внутренних стандартов обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства (П1);
- освоены навыки управления типичным гостиничным комплексом (П2);
- освоены методы и принципы организации, координации и мотивации деятельности персонала индустрии гостеприимства (П3).

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

2. Структура и содержание предмета

2.1 Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, академические часы
3 семестр	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	

лекции	30
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	36
Форма промежуточной аттестации – экзамен	12
Всего часов по предмету	108

2.2 Тематический план и содержание предмета

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
3 семестр			
Раздел 1. Индустрия размещения туристов			
Тема 1.1. Классификация средств размещения	Содержание учебного материала: 1. Международная классификация средств размещения. 2. Международная классификация гостиниц 3.Российская классификация гостиниц	8 из них:	З1, З2, У1, У2, П1, П2,
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Классификация средств размещения»	4	
Тема 1.2. Типология средств размещения	Содержание учебного материала: 1. Типы гостиниц, месторасположение и их основные характеристики. 2. Характеристика отелей, отелей-люкс 3. Характеристика мотелей разного типа, флотеля, ботеля, ротеля. 4. Характеристика флайтелей, бунгало, кемпингов, глэмпингов	8 из них:	З1, З2, У1, У2, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	

	Практические занятия «Типология средств размещения»	4	
Тема 1.3. Характеристика зданий гостиниц	Содержание учебного материала: 1. Состав и характеристика помещений гостиниц. 2. Характеристика помещений номерного фонда. 3. Характеристика служебных помещений. 4. Характеристика общественных помещений. 5. Характеристика помещений блока питания. 6. Характеристика коммуникационных помещений. 7. Системы жизнеобеспечения гостиниц.	8 из них:	З1, З2, У1, У2, П1, П2, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Характеристика зданий гостиниц»	4	
Тема 1.4. Классификация номерного фонда гостиниц	Содержание учебного материала: 1.Классификация номерного фонда гостиниц. 2. Характеристика оборудования номеров категории стандарт-комфорт. 3. Характеристика оборудования номеров категорий эконом-класса. 4. Характеристика оборудования номеров по цели назначения гостиницы.	8 из них:	З1, З2, У1, У2, П1, П2, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Классификация номерного фонда гостиниц»	4	
Раздел 2. Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах			

Тема 2.1. Организационно-управленческая структура гостиниц	Содержание учебного материала: 1. Административная служба гостиницы. Функции директора, менеджеров. 2. Служба приема и размещения и ее функции. 3. Служба номерного фонда и ее функции. 4. Служба маркетинга и продаж и ее функции. 5. Служба бухгалтерского учета гостиницы и ее функции. 6. Служба безопасности и ее функции. 7. Инженерно-техническая служба и ее функции	8 из них:	З3, У3, П3, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Организационно-управленческая структура гостиниц»	4	
Тема 2.2. Технология работы службы бронирования и службы приема и размещения	Содержание учебного материала: 1. Технология бронирования номеров. Виды документации службы бронирования. Гарантированное бронирование, двойное бронирование. 2. Встреча, прием туристов, размещение и регистрация. Консультирование гостей в процессе проживания. 3. Подготовка выписки выезжающих гостей, проводы. 4. Виды документации службы приема и размещения.	8 из них:	З3, У3, П3, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Технология работы службы бронирования	4	

	и службы приема и размещения»		
Тема 2.3. Технология работы службы номерного фонда и служба обслуживания и обеспечения гостей питанием	Содержание учебного материала: 1. Организация уборочных работ. Технология оказания дополнительных услуг. Платные и бесплатные услуги. 2. Подготовка номера к заселению. Перевод гостя в другой номер. Организация хранения ценных вещей. Мини-сейф. 3. Функциональные обязанности персонала службы питания. 4. Требования к помещениям ресторана, оборудование и интерьеру. Виды и методы питания туристов в гостинице. Виды завтраков. Предварительный заказ питания. 5. Правила обслуживания клиентов в ресторане. Обслуживание посетителей питанием в номерах.	8 из них:	З3, У3, П3, ОК 01-03
	Лекционные занятия	4	
	Практические занятия «Технология работы службы номерного фонда и служба обслуживания и обеспечения гостей питанием»	4	
Тема 2.4. Организация предоставления гостям дополнительных услуг	Содержание учебного материала: 1. Организация хранения ценных вещей и бумаг. 2. Предоставление лечебно-оздоровительных услуг.	4 из них:	З3, У3, П3, ОК 01-03

	3. Предоставление транспортных услуг. 4. Предоставление культурно-массовых услуг. 5. Предоставление бизнес-услуг		
	Лекционные занятия	2	
	Практические занятия «Организация предоставления гостям дополнительных услуг»	2	
Форма отчетности – экзамен			
ИТОГО: лекционных занятий		16	З1, З2, З3, У1, У2,У3, П1, П2, П3, ОК 01-03
практических занятий		30	
Самостоятельная работа		36	
Контроль		12	
ВСЕГО		**108**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, оснащенное:

- стандартная учебная мебель (30 посадочных мест);
- стол и стул для преподавателя (по 1 шт.);
- кафедра для лектора (1 шт.);
- доска настенная трехэлементная (1 шт.);
- интерактивная доска (напольная) SMART BOARD (1 шт.);
- мультимедийный проектор NEC (1 шт.);
- ноутбук Asus(1 шт.);
- колонки Genius(1 пара);
- компьютерный студенческий стол (15 шт.);
- компьютерный стол
преподавателя (1 шт.);
- монитор Acer (15 шт.);
- системный блок Kraftway (15 шт.);
- принтер Canon (1 шт.);
- наушники с микрофоном (15 шт.)

2. Помещение для организации самостоятельной и воспитательной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, оснащенное:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет (15 шт.);
- компьютерный студенческий стол (15 шт.);
- стол и стул для преподавателя (по 1 шт.);
- доска настенная трехэлементная (1 шт.);

- интерактивная доска IQBoard;
- мультимедиа проектор Optoma PX 329 DLP;
- акустическая система 2.0 (3 шт.);
- наушники с микрофоном (15 шт.)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Обязательные печатные и электронные издания

1. Николенко П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования /П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL: https://urait.ru/bcode/544167.
2. Николенко П.Г. Гостиничная индустрия: учебник и практикум для среднего профессионального образования /П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17256-0. — URL: https://urait.ru/bcode/542242.
3. Тимохина Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования /Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — URL: https://urait.ru/bcode/537181.
4. Тимохина Т.Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — URL: https://urait.ru/bcode/537182
5. Фаустова Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования /Н. В. Фаустова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7.— URL: https://urait.ru/bcode/544092.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов /Л. В. Баумгартен. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — URL: https://urait.ru/bcode/536175.
2. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 429 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17448-9. — URL: https://urait.ru/bcode/538277.
3. Долженко Г.П. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10974-0. — URL: https://urait.ru/bcode/541579.
4. Карабущенко П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян; под редакцией А. А. Вартумяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 285 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12655-6. — URL: https://urait.ru/bcode/543249.
5. Чуваткин П.П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для среднего профессионального образования /П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 280 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13227-4. — URL: https://urait.ru/bcode/543187.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. https://lecta.rosuchebnik.ru Образовательная платформа LECTA – онлайн образовательный проект.

2. http://fipi.ru «Федеральный институт педагогических измерений»

3. http://school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

4. https://resh.edu.ru/ Российская электронная школа.

5. http://catalog2.vgasu.vrn.ru/MarcWeb2; электронно-библиотечной системе IPRbooks: http://www.iprbookshop.ru/

6. https://национальныепроекты.рф/projects/turizm/ Национальный проект «Туризм и гостеприимство».

7. https://asi.ru/ Агентство стратегических инициатив.

8. https://www.atorus.ru/ Ассоциация туроператоров России.

9. https://rst.ru/ Российский союз туриндустрии.

10. https://ocig.ru/ Общенациональный союз индустрии гостеприимства.

3.3 Программное обеспечение

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный АО «Лаборатория Касперского», лицензия 1FB6-161215-133553-1-6231.

Microsoft Open License, лицензия 49463448 в составе:

1. Microsoft Windows Professional 7 Russian;
2. Microsoft Office 2010 Russian.

Обучающимся обеспечен доступ к ЭБС «Юрайт», ЭБС «IPRbooks», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Лабораторные, курсовые работы по данной дисциплине учебным планом не предусмотрены.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Предметные результаты обучения Обучающийся должен **знать/иметь представление:** – 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 (31); – номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации (32); – содержание актуальной нормативно-правовой документации в индустрии гостеприимства (33).	Текущий контроль: - выполнение самостоятельных заданий; - выполнение практических заданий; - устный опрос. Промежуточная аттестация: - экзамен.

уметь/владеть: – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части (У1); – выделять наиболее значимое в перечне информации (У2); – применять современную научную профессиональную терминологию (У3). – освоены навыки составления внутренних стандартов обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства (П1); – освоены навыки управления типичным гостиничным комплексом (П2); – освоены методы и принципы организации, координации и мотивации деятельности персонала индустрии гостеприимства (П3).	