

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия**

**Специальности: 43.02.14 Гостиничное дело**

**4 курс**

**2025 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 г.) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.14 Гостиничное дело с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Нестерова М.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ ГТМАУ


**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 14 мая 2025 г.

Председатель цикловой комиссии  Т. Н. Шахова

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 14 мая 2025 г.

Председатель методического совета  Л.М. Ганжа

## Рецензия на рабочую программу учебной дисциплины ОП. 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» составлена методически грамотно и содержит все разделы, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552, соответствующего данной специальности.

Программа учебной дисциплины ОП. 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» включает: общую характеристику рабочей программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, тематический план, виды самостоятельных работ обучающихся, список обязательной литературы и электронных изданий.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины содержит информацию: о месте дисциплины в структуре основной образовательной программы, о целях и планируемых результатах освоения дисциплины.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, темы с указанием общего количества часов; подробное содержание темы; профессионально – значимые элементы; темы практических занятий; виды внеаудиторных самостоятельных работ; требования к обучающимся при изучении данной темы. Темы в полной мере отражают основы курса и изучаются с учетом профиля получаемого профессионального образования. Компоненты программы учитывают возрастные особенности, уровень способности обучающихся, соответствуют психолого-педагогическим требованиям обучения.

Список печатных изданий представлен.

Рабочая программа по дисциплине ОП. 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» составлена с учетом профессиональной направленности обучения обучающихся – будущих специалистов по гостеприимству, соответствующих данной специальности.

Программа может быть рекомендована для использования.

Рецензент: Вострикова Л.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ ГТМАУ

(Ф.И.О., должность, место работы)

(Подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП. 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, профессиональных компетенциями и личностных результатов реализации программы воспитания:

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

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, личностных результатов реализации программы воспитания	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3	<p>Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Планировать и прогнозировать продажи; Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения. Управлять материально-производственными запасами применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; Ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания. Рассчитывать нормативы работы горничных; Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; Ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; Применять принципы</p>	<p>Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда; методы и формы оплаты труда видов; виды и формы стимулирования труда; принципы управления материально-производственными запасами; Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы; Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами; Содержание эксплуатационной программы гостиницы и</p>

	<p>ценообразования и подходы к ценообразованию. Применять методы максимизации доходов гостиницы; Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы; Вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>	<p>номенклатуру основных и дополнительных услуг, Основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; Принципы ценообразования и подходы к ценообразованию. Методы управления доходами гостиницы; Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы.</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной нагрузки, в т.ч. практической подготовки</b>	114(68)
в том числе:	
теоретическое обучение	34
из них практическая подготовка (ПП)	20
практические занятия	48
из них практическая подготовка (ПП)	48
курсовой проект (работа)	–
самостоятельная работа	20
консультации	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	6



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Особенности производства и реализации гостиничной услуги	2	
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Организация как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	4	
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли	4	
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Дискуссия на тему «Управления организациями в гостиничной отрасли». 2. Составление макета эксплуатационной программы с учетом основных и дополнительных услуг.		
<b>Самостоятельная работа</b> Решение ситуационных задач	2		
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	4	
	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>	8	
	1. Планирование эксплуатационной программы. 2. Методы и принципы планирования. 3. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия		

	4. Структура доходов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение ситуационных задач по составлению бухгалтерского баланса унифицированной форме.	2	
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	4	
	Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Показатели состояния и использования основных средств, расчет потребности в основных средствах.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Расчет среднегодовой стоимости основных фондов. Расчет амортизационных отчислений по группам основных средств. 2. Оценка потребности в оборотных средствах.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Учет стоимости основных средств гостиничного предприятия.	2	
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.	4	
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала. 2. Проведение тестирования.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по учету расчетов с персоналом по оплате труда.	2	
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Принципы системы управления издержками	2	
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>	2	
	1. Управление издержками гостиничного предприятия		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассчитать издержки на услуги гостеприимства.	2	
Тема 7. Цены и ценовая	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11,
	Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Механизмы ценообразования	4	

политика на предприятиях гостиничной индустрии	на услуги гостиничных предприятий. Виды тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия		ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. 2. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли.	4	
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	2	
	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Расчет чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы 2. Расчет коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач.	2	
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучить технологии максимизации доходов	2	
Тема 10.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11,
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном		

Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	предприятия. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	2	ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчетной бухгалтерской документации.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Учетная политика гостиницы и правила документооборота 2. Учет и порядок ведения кассовых операций 3. Методы учета доходов. 4. Формы первичного учета и безналичных расчётов	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заслушивание сообщений по выбранным темам	2	
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Учет реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете.	2	
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>	10	
	1. Отражение операций по бронированию номеров. 2. Учет выручки от услуг по проживанию. 3. Учет операций в общественном питании. 4. Первичные учетные документы в общественном питании 5. Внереализационные доходы гостиниц.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Заполнение первичных документов		
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.3
	Особенности учета расходов в составе расходов на гостиничном предприятии.	2	
	Учет расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		
Консультации		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	



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

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

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся; плакаты; комплект нормативных документов; наглядные пособия; техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран; аудиовизуальные средства – схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

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

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Вайс, Т. А., Экономика предприятия: учебное пособие / Т. А. Вайс, Е. С. Вайс, В. С. Васильцов. — Москва: КноРус, 2022. — 244 с. — ISBN 978-5-406-08507-3. — URL: <https://book.ru/book/942987>

2. Голубева, С. С. Основы бухгалтерского учета: учебник для СПО / С. С. Голубева, М. В. Голубниченко. — Саратов, Москва Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 198 с. — ISBN 978-5-4488-1717-5, 978-5-4497-2498-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134006>

##### **Дополнительная литература**

1. Конституция РФ.
2. Федеральные законы: «О предпринимательской деятельности», «О рынке ценных бумаг»; «Об организации страхового дела в РФ»; «О банках и банковской деятельности»;
3. «Об акционерных обществах».
4. Гражданский кодекс, налоговый кодекс, бюджетный кодекс

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

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993 г [Электронный ресурс]: // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г N 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 г (действующая редакция) N 14-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс

5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон от 23 ноября 2009 г. N 2300-I (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант

6. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно- правовая система Гарант

#### **Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <https://book.ru> - Загл. с экрана

2. Электронно-библиотечная система «PROF-образование» - Режим доступа: <https://profspo.ru/> - Загл. с экрана.

#### **3.2.3 Другие средства обучения**

1. Телевизор.

2. Таблицы «Производители туристских услуг»

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные термины и понятия, принятые в экономике и бухгалтерском учёте.	Знает основные термины и понятия, принятые в экономике и бухгалтерском учёте; основные методы принятые в экономике и бухгалтерском учёте.	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к экономике и бухгалтерскому учёту.	Умеет профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к экономике и бухгалтерскому учёту; методами, относящимися к экономике и бухгалтерскому учёту; осуществлять поиск и использовать информацию; пользоваться законодательными актами и нормативными документами; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; выстраивать систему стимулирования; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка решений ситуационных задач



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 06 Иностранный язык (второй)**

**Специальности: 43.02.14 Гостиничное дело**

**3-4 курс**

**2025 г.**


Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Иностранный язык (второй) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.14 Гостиничное дело с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Аванесова О.А., преподаватель первой квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 14 мая 2025 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_  Т.Н. Шахова

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 14 мая 2025 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_  Л.М. Ганжа

## Рецензия на рабочую программу учебной дисциплины ОП. 06 «Иностранный язык (второй)»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 «Иностранный язык (второй)» составлена методически грамотно и содержит все разделы, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552, соответствующего данной специальности.

Программа учебной дисциплины ОП. 06 «Иностранный язык (второй)» включает: общую характеристику рабочей программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, тематический план, виды самостоятельных работ обучающихся, список обязательной литературы и электронных изданий.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины содержит информацию: о месте дисциплины в структуре основной образовательной программы, о целях и планируемых результатах освоения дисциплины.

Структура содержания учебной дисциплины отражает максимальную учебную нагрузку в количестве 128 часов, количество практических занятий 104 часа, в том числе практической подготовки – 82 часа, 24 часа на самостоятельную работу обучающихся; вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

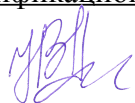
Содержание курса построено в единой логике: название раздела, темы с указанием общего количества часов; подробное содержание темы; профессионально – значимые элементы; темы практических занятий; виды самостоятельных работ; требования к обучающимся при изучении данной темы. Темы в полной мере отражают основы курса и изучаются с учетом профиля получаемого профессионального образования. Компоненты программы учитывают возрастные особенности, уровень способности обучающихся, соответствуют психолого-педагогическим требованиям обучения.

Список печатных изданий представлен.

Рабочая программа по дисциплине ОП. 06 «Иностранный язык (второй)» составлена с учетом профессиональной направленности обучения обучающихся – будущих специалистов по гостеприимству, соответствующих данной специальности.

Программа может быть рекомендована для использования.

Рецензент: Антоненко Н.В., преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ  
(Ф.И.О., должность, место работы)

  
\_\_\_\_\_  
(Подпись)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	20
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	22

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 06 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП. 06 «Иностранный язык (второй)» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, профессиональных компетенциями и личностных результатов реализации программы воспитания:

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

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 17 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 18 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 19 Активно применять полученные знания на практике

ЛР 20 Анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 21 Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям наро-дов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию

ЛР 22 Выполнять трудовые функции и трудовые действия в сфере гостиничного дела в соответствии с требованиями профессиональных стандартов

ЛР 23 Владеть коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента), проявлять стрессоустойчивость, толерантность, аккуратность, дисциплинированность, профессиональную мобильность, мыслить креативно, знать иностранные языки

ЛР 24 Разрабатывать новые гостиничные продукты и услуги

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, личностных результатов реализации программы воспитания	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11,	решать профессиональные задачи в сфере управления структурным	виды, этапы и методы принятия решений в структурном

<p>ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3</p>	<p>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 -излагать свои мысли на государственном языке -оформлять документы - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 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</p>	<p>подразделении гостиничного предприятия; - 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 - психологию коллектива - психологию 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) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	--	---

	деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной нагрузки, в т.ч. практической подготовки</b>	128
в том числе:	
теоретическое обучение	–
практические занятия	104
из них практическая подготовка (ПП)	82
курсовой проект (работа)	–
самостоятельная работа	24
консультации	–
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	–

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>3 курс</b>			
<b>Раздел 1 Индустрия гостеприимства</b>		<b>56</b>	
Тема 1.1 Вводный курс	<b>Содержание учебного материала</b> Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	20	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1.Алфавит. Буквы и звуки.		
	2.Буквосочетания, транскрипция.		
	3. Долгие, краткие гласные звуки.		
	4. Гласные в ударном слоге. Типы чтения гласных		
	5. Согласные. Сочетания согласных, имеющие 2 варианта чтения.		
	6 Непроизносимые гласные, согласные. Дифтонги.		
	7. Правила чтения букв и буквосочетаний.		
	8. Ударение в словах.		
	9. Ударные, безударные, немые гласные.		
10. Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах. Интонация в повествовательном и вопросительном предложении. <b>Практическая подготовка</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выучить алфавит, буквосочетания, правила произношения.	2		
Тема 1.2 Прибытие гостей в гостиницу	<b>Содержание учебного материала</b> Встреча гостей, заранее бронировавших номер в гостинице: лексика и диалоги. Задать вопрос и переспросить гостей на рецепции гостиницы при возникновении	16	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 05, ОК 11, ЛР



их обслуживание	<p>Описание гостиничного номера: лексика. Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.</p> <p>Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.</p> <p>Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального глагола «möchten».</p> <p>Винительный падеж существительных</p>		<p>ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3</p>
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	19. Усвоение лексики по теме: мебель, оборудование и техника. <b>Практическая подготовка</b>		
	20. Определённые и неопределённые артикли перед существительными. Диалоги по теме. <b>Практическая подготовка</b>		
	21. Счёт до 1000. Диалоги по теме. <b>Практическая подготовка</b>		
	22. Диалоги по теме: «Заказ завтрака в номер по телефону», «Завтрак в ресторане гостиницы». <b>Практическая подготовка</b>		
	23. Спряжение глагола «иметь» и модального глагола «möchten».		
<p>Винительный падеж («Akkusativ») в немецком языке, с изменением в Винительном падеже определённых/неопределённых артиклей. Предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten».</p>	2		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Выучить лексику по теме: «Гостиничные номера, их обслуживание»</p>			
<b>4 курс</b>			
<b>Раздел 2 Гостиничный сервис</b>		<b>72</b>	
<p>Тема 2.1</p> <p>Корреспонденция и телефонные разговоры</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Бронирование номера по телефону (лексика).</p> <p>Ведение телефонного разговора с гостями.</p> <p>Справка гостю по телефону.</p> <p>Порядковые числительные.</p> <p>Деловая корреспонденция в отеле.</p> <p>Письменное подтверждение бронирования по электронной почте.</p> <p>Написание подтверждения бронирования.</p>	8	<p>ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3</p>

	<p>Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»</p> <p><b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b></p> <p>24. Правила ведения телефонных разговоров с гостями отеля. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>25. Правила написания делового письма. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>26. Написание электронного письма. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>27.Спряжение модальных глаголов «können» и «müssen».</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выучить диалоги по теме: «Корреспонденция и телефонные разговоры» Выполнить грамматические упражнения по спряжению модальных глаголов и глаголов с отделяемыми приставками.</p>	4	
Тема 2.2 Сервис в гостинице	<p><b>Содержание учебного материала</b> Предлоги времени. Лексика и диалоги по теме: «Работа с интернетом». Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ номера гостю». Дать справку гостям о расположении различных служб в гостинице и предметов в гостиничном номере: задать вопрос и дать ответ на него. Предлоги места (предлоги двойного управления). Дательный падеж существительных. Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме. Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме: «Заказ напитков». Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь»</p>	12	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3

	<p><b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b></p> <p>28. Усвоение лексики по теме: «Время на часах». Построение предложений с предлогами времени. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>29. Усвоение лексики по теме: «Время работы различных служб в гостинице». <b>Практическая подготовка</b></p> <p>30. Усвоение лексики по теме: «Территория и помещения в гостинице». <b>Практическая подготовка</b></p> <p>31. Употребление предлогов места в предложениях.</p> <p>32. Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>33. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы. <b>Практическая подготовка</b></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Выучить лексику и диалоги по теме: «Обслуживание гостей в ресторане гостиницы». Построить вопросительные предложения без вопросительного слова по теме.</p>	2	
<p>Тема 2.3 Справки и информация о гостинице</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Техника и предметы мебели в гостиничном номере и гостиничных помещениях: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме.</p> <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». Диалоги по теме.</p> <p>Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen». Личные местоимения в Винительном</p>	10	<p>ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3</p>

	<p>и Дательном падеже</p> <p><b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b></p> <p>34. Типичные жалобы гостей в гостинице. Построение диалогов по теме. <b>Практическая подготовка</b></p> <p>35. Чтение и понимание табличек и указателей в гостинице.</p> <p>36. Усвоение лексики по теме: «Телефонные сообщения в гостинице». <b>Практическая подготовка</b></p> <p>37. Построение диалогов по теме: «Аренда автомобиля». <b>Практическая подготовка</b></p> <p>38. Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen».</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Выучить лексику по теме, диалоги по теме, построить предложения с модальными глаголами «wollen», «dürfen», «sollen» и с личными местоимениями в трёх падежах.</p>	2	
<p>Тема 2.4 Предложения в гостинице</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <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.</p> <p>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>		<p>ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3</p>
	<p><b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b></p> <p>39. Построение диалогов по теме: «Обслуживание номеров». <b>Практическая подготовка</b></p>	14	

	40. Усвоение лексики по теме: «Покупки в киоске гостиницы». <b>Практическая подготовка</b>		
	41. Построение диалогов по теме: «Услуги прачечной и химчистки, парикмахерской, салона красоты». <b>Практическая подготовка</b>		
	42. Построение диалогов по теме: «Возможные травмы и заболевания». <b>Практическая подготовка</b>		
	43. Построение диалогов по теме: «Построение диалогов по теме: «Спортивный и развлекательный досуг в гостинице». <b>Практическая подготовка</b>		
	44. Усвоение лексики по теме: «Детская программа в гостинице». <b>Практическая подготовка</b>		
	45. Спряжение глагола «lassen». Притяжательные местоимения в речи.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выучить лексику по теме, диалоги по теме, построение предложений с глаголом «lassen» по теме. Построение предложений с притяжательными местоимениями.	2	
Тема 2.5 Предложения в местах для отпуска и отдыха	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме. Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене. Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места. <b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b> 46. Диалоги на тему: «Достопримечательности. Туристическая информация» <b>Практическая подготовка</b>	6	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3



	47. Усвоение лексики по теме: «Программа городской экскурсии». <b>Практическая подготовка</b>		
	48. Степени сравнения прилагательных. Предлоги места в предложениях: употребление в речи.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выучить лексику по теме, диалоги по теме, построить предложения с прилагательными и предлогами места.	2	
Тема 2.6 Отъезд гостей	<b>Содержание учебного материала</b> Лексика и речевые клише к теме «Служба побудки. Бланк для побудки». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями. Потерянные вещи». Диалоги по теме. Деловая игра «В гостинице от приезда до отъезда».	8	ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.1 – 4.3
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	49. Усвоение лексики по теме: «Служба побудки». <b>Практическая подготовка</b>		
	50. Построение диалогов по теме: «Валюта и кредитные карты». <b>Практическая подготовка</b>		
	51. Усвоение речевых клише по теме: «Удовлетворённость гостей проживанием в гостинице». <b>Практическая подготовка</b>		
	52. Усвоение лексики по теме: «Прощание с гостями». <b>Практическая подготовка</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выучить лексику по теме, диалоги по теме.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		
<b>Всего</b>		<b>128</b>	



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

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: телевизором или экраном, компьютерным местом преподавателя, колонками, комплектом обучающих дисков и кассет, учебниками, специализированными плакатами, комплектами раздаточного материала, демонстрационными материалами, аутентичными материалами (меню, рекламы отелей, билеты на транспорт, визитные карточки, карты некоторых городов немецкоязычных стран), инструкциями и журналами по технике безопасности, комплектами учебно-методической документации. Основное оборудование кабинета, технические средства обучения: жидкокристаллической панелью или другим видеопроjectionным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, DVD проигрывателем, программным обеспечением, персональным компьютером преподавателя с доступом к интернету, ноутбуками на рабочих местах студентов с доступом к интернету, аудиогарнитурами на рабочих местах обучающихся.

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

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

##### **3.2.1. Основные электронные издания**

1. Зиновьева, А. Ф. Немецкий язык: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина; под ред. А. Ф. Зиновьевой. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00963-7. <https://www.biblioonline.ru/viewer/3CFFAC79-738D-46ED-9D6C-127C01C386C0#page/1>

2. Кистанова, Л. П. Немецкий язык: гостиничный и ресторанный сервис. Deutsch für Hotellerie und Gastronomie: учебное пособие / Л. П. Кистанова, Н. Я. Чекулаева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 59 с. - Электронно-библиотечная система ISBN 978-5-9765-4748-3. <https://reader.lanbook.com/book/147787> Текст: электронный.

3. Алексеева Н.П. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen – 2-е изд., стер. Учебное пособие / Н.П. Алексеева. - Москва: Флинта, 2016. - 344 с. - ISBN 978-5-9765-0850-7. - Электронно-библиотечная система ISBN 978-5-9765-4748-3. <https://reader.lanbook.com/book/147787>). - Текст: электронный.

4. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs : практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 104 с. — ISBN 978-5-4488-1119-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104910.html>.

5. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык: учебник и практикум для СПО / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 276 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04306-8. <https://www.biblio-online.ru/viewer/0A02DFEB-65A4-4E7E-A78D7510AEBC1155#page/1>

6. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (b1): учебник для СПО / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н.Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9410-0. <https://www.biblioonline.ru/viewer/C591C763-4318-4E84-9492-FD5185230241#page/13.2.2>.

### **3.2.2 Дополнительные источники**

7. Ulrike Cohen «Zimmer frei» Deutsch im Hotel – Издательство «Langenscheid», 2015.-96 с.

8. MonikaReimann «Grundstufen-Grammatik» учебное пособие по грамматике для начинающих изучать немецкий язык. - Издательство «Hueber», 2014. - 237 с.

9. Маркова, Т.С. Практикум по учебной дисциплине "Немецкий язык" для работы с минилексиконом "Туризм и гостиничное дело: учебное пособие / Маркова Т.С. — Москва: Русайнс, 2021. — 66 с. — ISBN 978-5-4365-6085-4. — URL: <https://book.ru/book/938935> (дата обращения: 20.12.2021). — Текст: электронный.

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

1. [http://www.dw-world.de/dw/article/0,268275,00.html?maca=de-podcast\\_marketplatz-1374-xmlmrs](http://www.dw-world.de/dw/article/0,268275,00.html?maca=de-podcast_marketplatz-1374-xmlmrs) обучающие лекции на немецкой радиоволне.

2. <http://www.hoteljob-international.de/> объявления с предложениями и запросами о работе в сфере гостиничного сервиса. [http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann\\_frau\\_\\_137788](http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann_frau__137788) [http://www.berufegastgewerbe.ch/d/hofa/img/I\\_hofa\\_08.pdf](http://www.berufegastgewerbe.ch/d/hofa/img/I_hofa_08.pdf) <http://www.dehoga-nrw.de/262.html> сайты с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.

3. <http://www.gastgewerbe-magazin.de/> <http://www.hotelier.de/hotellerie/> ON-Line  
журналы, издаваемые для сферы гостиничного сервиса.

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

<http://www.eggerts.de/>

<http://www.kaliebe.de/>

<http://www.bareiss.com/>

<http://www.schloss-doettingen.de/data/index.php>

[. http://www.ostseelandhaus.de/Indexa.html](http://www.ostseelandhaus.de/Indexa.html)

<http://www.hotel-hoehenblick.de/>

<http://www.hotelsterne.de/> классификация немецких отелей.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Знает Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимые для овладения устными и письменными формами общения на иностранном языке в ограниченных ситуациях бытового и профессионального общения; правила делового этикета, принятые в германоязычных странах; правила ведения деловой переписки на немецком языке при оказании услуг в гостиничном сервисе; правила заполнения на немецком языке бланков и другой необходимой при заселении и выписки гостя документации; источники общей и профессиональной информации на немецком языке; правила перевода профессионально ориентированных текстов	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов	Умеет общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка решений ситуационных задач

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 12 Организация туризма**

**Специальности: 43.02.14 Гостиничное дело**

**4 курс**

**2025 г.**


Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Организация туризма разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016) с учётом требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Аванесова О.А., преподаватель первой квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ


**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 14 мая 2025 г.

Председатель цикловой комиссии  Т. Н. Шахова

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 14 мая 2025 г.

Председатель методического совета  Л.М. Ганжа



## Рецензия на рабочую программу учебной дисциплины ОП. 12 «Организация туризма»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 «Организация туризма» составлена методически грамотно и содержит все разделы, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552, соответствующего данной специальности.

Программа учебной дисциплины ОП. 12 «Организация туризма» включает: общую характеристику рабочей программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, тематический план, виды самостоятельных работ обучающихся, список обязательной литературы и электронных изданий.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины содержит информацию: о месте дисциплины в структуре основной образовательной программы, о целях и планируемых результатах освоения дисциплины.

Структура содержания учебной дисциплины отражает максимальную учебную нагрузку (в количестве 80 часов), количество аудиторных часов 20, из них практических занятий 38 часов; 10 часов на самостоятельную работу обучающихся; 6 часов на консультации. 6 часов на промежуточную аттестацию, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, темы с указанием общего количества часов; подробное содержание темы; профессионально – значимые элементы; темы практических занятий; виды внеаудиторных самостоятельных работ; требования к обучающимся при изучении данной темы. Темы в полной мере отражают основы курса и изучаются с учетом профиля получаемого профессионального образования. Компоненты программы учитывают возрастные особенности, уровень способности обучающихся, соответствуют психолого-педагогическим требованиям обучения.

Список печатных изданий представлен.

Рабочая программа по дисциплине ОП. 12 «Организация туризма» составлена с учетом профессиональной направленности обучения обучающихся – будущих специалистов по гостеприимству, соответствующих данной специальности.

Программа может быть рекомендована для использования.

Рецензент:



Подпись

Нестерова М.С., преподаватель высшей  
квалификационной категории ГБПОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 12 «ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИЗМА»

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

Учебная дисциплина ОП. 12 «Организация туризма» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, профессиональных компетенциями и личностных результатов реализации программы воспитания:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 17 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 18 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 19 Активно применять полученные знания на практике

ЛР 20 Анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 21 Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию

ЛР 22 Выполнять трудовые функции и трудовые действия в сфере гостиничного дела в соответствии с требованиями профессиональных стандартов

ЛР 23 Владеть коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента), проявлять стрессоустойчивость, толерантность, аккуратность, дисциплинированность, профессиональную мобильность, мыслить креативно, знать иностранные язык

ЛР 24 Разрабатывать новые гостиничные продукты и услуги

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, личностных результатов реализации программы воспитания	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 06, ОК 09- ОК 11, ЛР 13-21, ЛР 22-24, ПК 1.2 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2 ПК 4.1.– ПК 4.2	профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к туристской деятельности, на русском и иностранном языках; осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре рынка туристских услуг; пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому	историю развития и роль мирового туризма в мировой экономике; основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности, на русском и иностранном языке; инфраструктуру туризма; возможности информационных, банковских и финансовых услуг и технологий в туризме; законодательные акты и

	<p>регулированию туристской деятельности;</p> <p>использовать потенциал туристских регионов при формировании турпродуктов;</p> <p>консультировать туристов по вопросам пользования банковскими, финансовыми услугами, современными информационными технологиями;</p> <p>предоставлять информацию о туристско-рекреационных и курортных ресурсах региона, страны назначения; использовать информацию о возможностях продвижения туристской организации на рынке туруслуг;</p> <p>осуществлять подготовку организации туризма к участию в профессиональных выставках;</p> <p>информировать туристов о возможностях организации досуга;</p> <p>предоставлять информацию об организации и видах питания туристов; профессионально пользоваться терминами и понятиями, принятыми в гостиничной индустрии</p>	<p>нормативные документы по правовому регулированию туристской деятельности, страхованию в туризме, по вопросам регулирования туристских формальностей;</p> <p>определение, основные факторы, условия формирования и развития туристского региона;</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной нагрузки, в т.ч. практической подготовки</b>	80 (48)
в том числе:	
теоретическое обучение	20
из них практическая подготовка (ПП)	10
практические занятия	38
из них практическая подготовка (ПП)	38
курсовой проект (работа)	–
самостоятельная работа	10
консультации	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Туристская индустрия</b>		<b>46</b>	
Тема 1.1. История туризма.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Основные этапы и исторические аспекты развития мирового туризма.	2	
	Характеристика современного этапа развития туризма.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат по теме: «Этапы развития туризма в России»	2	
Тема 1.2 Индустрия и инфраструктура туризма	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Понятие и структура индустрии туризма.	2	
	Туристский продукт. Особенности развития российского туристского рынка		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	1. Индустрия туризма 2. Структура туриндустрии 3. Туристские услуги 4. Инфраструктура туризма	8	
Тема 1.3 Характеристика состояния и структуры рынка туристских услуг	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	5. Туристские ресурсы стран	2	
Тема 1.4 Гостиничный сервис	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3.
	Гостиничные предприятия, их классификация. Основные помещения гостиниц (туристических гостиничных комплексов), их назначения. <b>Практическая подготовка</b>	2	
	Схема размещения в гостинице. <b>Практическая подготовка</b>		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>	6	

	6. Предприятия индустрии туризма 7. Классификация средств размещения туристов 8. Классификация гостиниц в странах мира		ПК.3.3. ПК 4.3
Тема 1.5 Организация питания и транспортного обслуживания туристов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Классификация и требования к предприятиям питания в туризме. Технологическая схема обеспечения питания туристов <b>Практическая подготовка</b>	2	
	Классификация транспортных средств путешествий. <b>Практическая подготовка</b>		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	9.Проанализировать роль транспорта в туристском бизнесе. 10.Разработать меню завтрака, ланча, ужина.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме: «Инновационные туристские продукты»	2	
Тема 1.6 Организация досуга и развлечения туристов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Виды и особенности деятельности предприятий досуга и развлечений в туризме. <b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	11. Разработать программы досуга различных туристических групп 12.Разработать анимационную программу	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить информационное сообщение «Роль турагента на туристском рынке»	2	
Тема 1.7 Экскурсионная деятельность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Понятие и сущность экскурсии. Классификация экскурсий. <b>Практическая подготовка</b>	2	
	Экскурсионная услуга. Экскурсионная деятельность. <b>Практическая подготовка</b>		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b> 13. Разработать экскурсию по г. Кисловодску 14. Разработать экскурсию по Северному Кавказу	4	
<b>Раздел 2. Правовое регулирование туристской деятельности</b>		<b>22</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3.
Тема 2.1 Порядок создания туристской фирмы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Законодательство в сфере туризма. Выбор организационно-правовой формы, протокол о намерениях, учредительные документы, подготовка и регистрация фирмы.	2	



	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		ПК.3.3. ПК 4.3
	15. Составление договорного плана туроператора с турагентом	2	
Тема 2.2 Организация продвижения туристического продукта.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Виды и особенности предприятий по разработке и реализации туристического продукта. Основные схемы управления туристическими фирмами. <b>Практическая подготовка</b>	2	
	Деятельность туристической фирмы по продвижению туристического продукта: виды рекламной компании и ее рейтинг, правила проведения рекламной компании. <b>Практическая подготовка</b>		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	16. Изучение туристических ресурсов Кавказских Минеральных Вод 17 Разработать туристический продукт	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработать презентацию на тему: «Продвижение турпродукта».	2	
Тема 2.3 Туристские маршруты и их типы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05 ЛР 13-21, ЛР 22-24 ПК 1.3. ПК.3.3. ПК 4.3
	Понятие маршрута и его типы (линейный, кольцевой, радиальный, комбинированный).	4	
	Понятие «рекреационный район», «туристический центр». Краткие сведения об основных рекреационных районах России и наиболее известных туристских центрах.		
	<b>Практическое занятие. Практическая подготовка</b>		
	18. Разработать любой тип маршрута 19.Составление таблицы туристских центров России и зарубежья	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат по теме: «Перспективы турагентской деятельности»	2	
Консультации		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>80</b>	

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

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся;
- плакаты; комплект нормативных документов; наглядные пособия;
- техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран;
- аудиовизуальные средства – схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

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

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490605>
2. Стахова Л. В. Основы туризма. Учебник для вузов Гриф: УМО ВО Код книги: 485437 2022 г. 327 с. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/viewer/osnovy-turizma-485437>

##### **Дополнительная литература**

1. Федеральный закон № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ)
2. Федеральный закон «Закон о защите прав потребителей» от 28.07.2012 N133-ФЗ

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

1. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 210 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12302-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495578>.
2. Жираткова, Ж. В. Организация экскурсионной деятельности: учебник и практикум для вузов / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12370-8.

— Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496051>

3. Организация туристской деятельности по отдельным видам туризма: общие требования безопасности и специфика: учебное пособие для бакалавров / составители Н. С. Кобызев, Е. В. Кобызева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 123 с. — ISBN 978-5-4497-1616-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119623.html>

4. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2022. — 145 с. — ISBN 978-5-4488-1357-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119291.html>

5. Технология и организация сопровождения туристов на маршруте: учебное пособие для СПО / составители Н. С. Кобызев, Е. В. Кобызева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-1360-3, 978-5-4497-1621-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119624.htm>

#### **Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.https://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

#### **3.2.3 Другие средства обучения**

1. Телевизор.
2. Таблицы «Производители туристских услуг»

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности</p>	<p>Знает историю развития и роли мирового туризма в мировой экономике; основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности, на русском и иностранном языках; инфраструктуры туризма; возможностей информационных, банковских и финансовых услуг и технологий в туризме</p>	<p>Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к туристской деятельности, на русском и иностранном языках</p>	<p>Умеет профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к туристской деятельности, на русском и иностранном языках; осуществлять поиск и использовать информацию о состоянии и структуре рынка туристских услуг; пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию туристской деятельности; использовать потенциал туристских регионов при формировании турпродуктов; консультировать туристов по вопросам пользования банковскими, финансовыми услугами, современными информационными технологиями предоставлять информацию о туристско-рекреационных и курортных ресурсах региона, страны назначения.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка решений ситуационных задач</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

**Специальность 43.02.14 Гостиничное дело**

**4 курс**

**2025 г.**


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016 г.) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Касьяненко И.С., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ


**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией информационных и электротехнических дисциплин:**

Протокол № 10 от 14 мая 2025 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_  О. А. Митюгова

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 14 мая 2025 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_  Л.М.Ганжа

Рецензия на рабочую программу учебной дисциплины  
ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

Рабочая программа дисциплины ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1552.


В программе отражены цели и задачи, общие и профессиональные компетенции, ориентированные на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа имеет достаточную степень полноты и законченности изучения предмета в условиях Федерального государственного образовательного стандарта.

В тематическом планировании представлены основные разделы дисциплины: Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. Приведена тематика внеаудиторных самостоятельных работ.

Для закрепления теоретического материала рабочей программы предусмотрены практические занятия. Дан список используемой и дополнительной литературы. Предусматриваются использование активных и интерактивных форм проведения занятий, разноуровневые задания, вариативность и индивидуальный подход к обучающимся.

Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта и может быть использована в учебном процессе по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рецензент:  Н.В. Ведерникова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

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

Учебная дисциплина ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, является обязательной частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, профессиональных компетенциями и личностных результатов реализации программы воспитания:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.3</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> <li>- определять задачи для 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.</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</li> </ul>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> <li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</li> <li>- содержание актуальной н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы, в т. ч. практической подготовки</b>	<b>42 (24)</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
Лабораторные и /или практические занятия из них практическая подготовка (ПП)	16 (16)
Курсовой проект (работ)	-
Самостоятельная работа из них практическая подготовка (ПП)	8 (8)
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов
<b>Раздел 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Государственная система стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 1.1, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 1</b> Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации	2	
<b>Тема 1.2 Национальная система стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 1.1, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 2</b> Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.3 Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Международные и региональные организации и по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности.	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 1.1, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 3</b> Международная стандартизация систем менеджмента, стандартизация в области информационной безопасности	2	

<b>Тема 1.4</b> <b>Качество гостиничных услуг:</b> <b>формирование и оценка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества.	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 2.2, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 4</b> Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы определения показателей качества услуг	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Раздел 2. Национальная система стандартизации</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 2.2, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 5</b> Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания.	2	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 3.2, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 6</b> Стандарты качества обслуживания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Раздел 2.3</b> <b>Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 – 04, ОК 09-11 ПК 4.3, ЛР 3, ЛР 7
	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.	2	
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 7</b> Методы внешней оценки качества и безопасности. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внутренней оценки: самоаудит, измерение удовлетворенности потребителей.	2	
<b>Раздел 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01 – 04,

Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.	2	ОК 09-11 ПК 4.3, ЛР 3, ЛР 7
	<b>В том числе практических занятий. Практическая подготовка № 8</b> Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге: Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей», Правила оказания услуг. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>42</b>	

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

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

Кабинет «Метрология и стандартизация», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебных плакатов и наглядных пособий;
  - комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
  - измерительные инструменты,
- техническими средствами обучения:
- персональный компьютер;
  - мультимедиапроектор;
  - интерактивная доска.

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

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с.
2. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 481 с.
3. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с.
4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 132 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474756> (дата обращения: 30.10.2025).
2. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация :

- учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 481 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475552> (дата обращения: 30.10.2025).
3. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10236-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475551> (дата обращения: 30.10.2025).
  4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475555> (дата обращения: 30.10.2025).
  5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475555> (дата обращения: 30.10.2025).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Зайцев С.А. Допуски и технические измерения /С.А. Зайцев, А.Д. Курганов, А.Н. Толстов. – Москва: Академия, 2015. – 383 с.
2. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификации / В.Ю. Шишмарев. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 450 с.
3. Палий М.А. Нормы взаимозаменяемости в машиностроении / М.А. Палий, В.А.Брагинский. – Москва: Машиностроение, 2013. – 199 с.
4. Никифоров А.Д. Метрология, стандартизация и сертификация /А.Д. Никифоров,Т.А. Бакиев. – Москва: Высшая школа, 2013. – 424 с.
5. Никифоров А.Д. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения: учебное пособие / А.Д. Никифоров. – Москва: Высшая школа, 2014. – 509 с.



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знания</b>		
основные понятия, термины и определения;	Полно и точно перечислены Определяющие черты каждого указанного понятия и термина	устный опрос, тестовый контроль, контрольные работы
средства метрологии и стандартизации	Средства метрологии и стандартизации перечислены в полном объеме	устный опрос, тестовый контроль, контрольные работы
профессиональные элементы международной и региональной стандартизации	Знание нормативных документов международной и региональной стандартизации;	устный опрос, тестовый контроль, контрольные работы
показатели качества и методы их оценки;	Показатели качества и методы их оценки выбраны в соответствии с заданными условиями и требованиями ИСО	устный опрос, тестовый контроль, контрольные работы
системы и схемы сертификации	Выбранные системы и схема соответствуют заданным условиям	устный опрос, тестовый контроль, контрольные работы
<b>Умения</b>		
выполнять технические измерения, необходимые при проведении работ;	Измерения выполнены в соответствии с технической характеристикой используемого инструмента	индивидуальные задания контрольные работы практические работы
осознанно выбирать средства и методы измерения в соответствии с технологической задачей, обеспечивать поддержание качества работ;	Средства и методы измерения выбраны в соответствии с заданными условиями; использование измерительного оборудования соответствует основным правилам их использования	индивидуальные задания контрольные работы практические работы
указывать в технической документации требования к точности;	Заполнение технической документации соответствует требованиям ГОСТ	индивидуальные задания контрольные работы практические работы
пользоваться таблицами стандартов и справочниками, в том числе в электронной форме, для поиска нужной информации;	Использование для поиска технической информации комплексных систем стандартов	индивидуальные задания контрольные работы практические работы