


МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ ИНФОРМАЦИИ И ТУРИЗМА
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛЬТУРЫ

 «УТВЕРЖДАЮ»
Зам директор по учебной части

« 6 » 09 20 21 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

По предмету Этика.
Организованная в гост.ч тур.компл.
За семестр I - II 20 21 20 22 учебного года
Всего часов 80

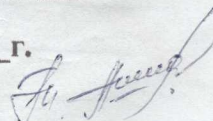
Календарный план составлен согласно
программы, утвержденной

Мр. № 1 от 6/IX - 2021 г.
методический советом.
Педагог Акматов В. А.

Утверждено на заседании предметной комиссии

« 6 » сентября 20 21 г.

Председатель предметной комиссии


М.Т.Т

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
1.	Введение.	2.	21.09.21.
2.	глава 1. гостиничное хозяйство. 1.1. История развития гостиничного хозяйства.	2	28.09.21.
3.	1.2. Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства	2	5.10.21.
4.	1.3. Классификация средств размещения гостиничного типа. 1.4. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.	2	12.10.21.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
		1. Бирюсаков Л.Б. Введение в туризм. М.: Ковчег Групп и Обдис, 1999г.	
Урок лекция.	Таблица, буклеты, схема,		
		Таблица 1.1 & Зубков А.А. Классификация средств размещения по назначе- нию.	Тибиков С.И. Справочник работников гостиничного хо- ва. - М.: Росизд. сек, 1988г.
Урок соборная новых дизайн,		Таблица 1.3 Основная десятилет международ- ных госте- ничных целей.	3. Лоуринский В.М. Сервировка и этикет стола. - Минск; Тайфа, 1998г.
Развивающ. урок.		4. Кафеткин А.А. Современный ресторан и культура общественности. - М.: Экономика, 1980г.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
5.	1.5. Международные классификация гостиниц.	2	19.10.21.
6.	1.6. Классификация гостиниц в Р.Ф.	2	26.10.21.
7.	1.7. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела.	2	2.11.21.
8.	1.8. Профессиональные стандарты (свидетельствен- ные стандарты) в основных должностях и обязанностях работников туристско- ческой индустрии.	2	9.11.21.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок проверки схемки дизайн.	Таблица 1.4. дизайн цены, имеющие гостиницы в России.	5. Фаминян Г. А. Экономический туризм - М.: Финансы и статистика, 1999г.	
учебная новость дизайн.	Таблица 1.6. Схема управления гостиничной фирмой.	В. Семенов В. С. Каменицкий А. М. Филова И. А. Гостиничное хозяйство: справ. пособие - М.: Стройиздат 1986г.	
Проблемный урок.	Таблица 2.1. операционной процесс обслуживания	Ф. Семен В. С. Организация международного туризма. - М.: Финансы и статистика, 1999г.	
Развивающий урок.	Образцы Зисвело-гарвард на брэнс- нование коммерц.	Финансы и статистика, 1999г.	

№ занятия	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
9.	1.9. Организационная структура управления гостиничной предприятием. Структура гостиничной и их характеристика.	2	16.11.21,
10.	глава 2. Организация и технология работ службы приема и размещения гостей. 2.1. Организационный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения.	2	23.11.21,
11.	2.2. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. 2.3. Порядок регистрации и размещения гостей.	2	30.11.21,

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Формовая. урок.	Образец формы приема и размещения бронированной.	8. Сервисная и лицензирование туристско-рекреационных, туристско-рекреационных услуг и перевозок пассажиров авиатранспортом; нормативные документы и справочная информация - СПб, 1998.	
Урок дисера	Таблица 2.3. Финансирование на текущий день. Образец 2.4. Регистрационная карточка	9. Журнал и гостиничное хозяйство / Фурер, А. Д. Туровского М. : ЭКОС. 2000.	
Урок	Образец 2.9. Направление на размещение, выполненное	10. Гукер Д. Введение в гостиничное хозяйство. - М. : ЮИИТИ, 1998.	

№ занятия	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
12.	2.4. Особенности регистрации туристских групп.	2	7.12.21.
13.	2.5. Особенности регистрации иностранных туристов.	2	14.12.21.
14.	2.6. Документация необходимая для учета использования коммерческого фонда.	2	21.12.21.
15.	2.7. Виды расчетов с проживающими. 2.8. Правила расчета оплаты за проживание.	2	28.12.21.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок игра.	Образец 2.10. Разрешение на поселище.	Н. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Восси, инк., 1990.	
Фрагмент урока.	Таблица 2.11. Вероятность движения коммерческого фонда.	12. Ходяков Л. Ф. Мировое гостиничное хозяйство. - М., 1991.	
Урок самостоят. работа.	Таблица 2.12. Пример данающей шахматки	4. ГОСТ Р 51185-98. Туристские услуги. Средства размещения.	
Урок обзорный лекция.	Таблица 2.14. Примера расчета оплаты за проживание в гостинице.	Общие требования. И. Ю. Лямина. И. Л. Чумаева. С. В. Безрукова. Материально-тех-я база и оформление гостиницы и тур. компаний.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
16.	2.9. Автоматизированная обработка данных в службе продаж и размещения.	2.	4.01.22.
17.	2.10. Использование электронных элементов зашлюбованной системы.	2.	11.01.22.
18.	Глава 3. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. 3.1. Виды гостиничных помещений.	2.	18.01.22.
19.	3.2. Организация уборочных работ. 3.3. Подготовка номеров к заселению.	2.	25.01.22.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок поучающей и диалогич.	Образцы 5.2.9, банкетная сервировка на одну персону.	9. Желонжине «О государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения».	
Развивающий урок.	Анкета для выявления цен, бланк заказа для гостиницы.	11. Залесин В. П. Экономическое обслуживание предприятий общественного питания: Учебник - М.: И РПО «Центр» и Академия, 2000.	
Урок поучающей и диалогич.	Таблица формирования гостиничного челя расшлюбованных категорий.	12. Данилова И. Ю. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда: Учебник. - М.: Профобраз, 2001.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
20.	3.4. Технология выполнения различных видов уборочных работ. Итого за Т-сем. 40.	2.	1.02.22.
21.	3.5. Подготовка техникой к работе. Формативы проведения уборочных мероприятий.	2.	16.02.22.
22.	3.6. Работы, связанные с обколом посевного бума.	2.	23.02.22.
23.	3.7. Санитарно-гигиениче- ские мероприятия.	2.	2.03.22.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок проверки и оценки знаний	Таблица Первой и второй квалифи- кационного уровня.	14. Журица и госпитальное хозяйство: учебник/ Под ред. А. В. Турицкого.	
Развиваю- щий урок.	Таблица, должностное обязанности работников.	15. Байлик С. И. Госпитальное хозяйство: учеб. пособие. - Киев: ВЦРА-Р, 2001.	
Урок получения новых знаний.	Ферменты основных кавоков и знаний работников.	16. Воскресенский М. Г. Аштарова Л. И. Гигиеническая основных фазов	
Развиваю- щая урок.	Таблица, Ферменты квалифика- ционной уровень.	туристских устройств: учеб. пособие. - М.: ЦРИБ. "Туризм", 1986 г.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
24.	Глава 4. Правила поведения на переездах гостиниц. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. 4.1. Правила поведения персонала гостиницы.	2	9.03.22.
25.	4.2. Стиль в общении гостей.	2	16.03.22.
26.	4.3. Основные правила ведения телефонных переговоров.	2	23.03.22.
27.	4.4. Требования, предъяв- ляемые к внешней виду и личной гигиене персонала гостиницы.	2	30.03.22.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Формовая. урок.	Таблица должностное обязанности работников третьего уровня.	17. Крашinsky Ю. В. Проектирование объектов турист- ского назначения (посетительное учреждение) : учеб. пособие. - М. : АРБ, "Юрист", 1982.	
Развивающ. урок.	Перечень основных знаний и навыков.	18. Лулев В. Г. Новые информационно- технологии в туризме : учеб. пособие. - М. : ПРЧОР, 1998.	
урок себяобщения новых знаний.	Таблица Первой и второй квалифика- ционного уровня.	21. Порядок подготовки исходных данных и простейшей документации для туристского хозяйства. - М. : АРБ. "Юрист", 1980.	
Развивающ. познавая. урок.			

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
28.	Глава 5. Организация и технологии обслужи- вания гостей гостиниц. 5.1. Структура управле- ния предприятием питания гостиницы.	2	6.04.22.
29.	5.2. Кухня ресторана при гостинице. 5.3. Вещная уборка и мойка посуды.	2	13.04.22.
30.	5.4. Ресторан и бары гостиницы.	2	20.04.22.
31.	5.5. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию	2	27.04.22.

Вид занятий	Наглядные пособие	Литература и задания для студентов	Примечание
	Схемы, таблицы, буклеты.	22. Журналистские приемы: Адресной справочник , Россия * 1996 - СГБ. ; ТОО, Омск, 1996. - Вып. 9.	
Урок сообщения новых знаний.	Минюстрация, карточки, буклеты.		
		6. Володаршанова И.Ю., Мерзлов В. А., Филинов А. И. Международной стандартной обслуживания для предприятий гостиничной индустрии. - М., 2001.	
Развивающ. игровой. урок.	Проектор. Видеоролика презентации на тему: гостиничной корпорации.		
Урок отборная лекция.	Видеоролик Фильм!		
Урок получения новых знаний	Необходимое гостиничной марк.	12. Кабушкин И. И., Менеджмент гостиниц и ресторанов (учебник Моск., 2003.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
32.	5.6. Обслуживание гостей в зале ресторана	2	4.05.22.
33.	5.7. Секция обслуживания номера.	2	11.05.22.
34.	5.8. Отдел обслуживания массовых мероприятий	2	18.05.22.
35.	5.9. Банкет за столом с полным обслуживани- ем официантами. 5.10. Банкет за столом с частичным обслужива- нием официантами.	2	25.05.22.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок лекция	Презентация, Флеша! Кухонное оборудование	19. Организация и технология гостиничного обслуживания! Учебник для кол. проф. образования / Фед. реф. А.Ю. Лашина М., 2001.	
Урок закреплен- ия знаний	Презентация; Флеша! Необходимое ресурсное материал.	19. Организация и управление гостиничным бизнесом; Учебник / Фед. реф. А.Л. Лешин А.В. Терюшова, - М., 2001 - Т. 2.	
Урок модуль. (устной опрос).	Презентация Флеша! Алгоритм- ическое технологии	до. Гансман Г. Ф. Менеджмент в индустрии гостиничного бизнеса, Сети и рестораны. М. - М., 2000.	

№ за- ятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
36.	5.11. Банкет - фуршет. 5.12. Банкет - коктейль. 5.13. Банкет - чай.	2.	1.06.22.
37.	шавя 6. Организация и технологии представитель- ских дополни- тельных услуг в гостинице. 6.1. Виды услуг оказываемой в гостиницах.	2.	5.06.22.
38.	6.2. Организация бытового обслужи- вания	2	15.06.22.
39.	6.3. Транспортные услуги.	2	22.06.22.

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
Урок проверки и оценки знаний.	Фрезерованная Тема: Ресторанное дело.	31. Сиваев В. А. Корпоративная культура. - СПб, 2001.	
Урок. Формовая.	Фрезерованная Тема: «Анреши» Стратеги- ческое	32. Стадник А. А. Технология приема и обслуживания туристов в гостинице. (обобщение материала экзамена). М., 1995.	
Развивающий урок.	Фрезерованная Тема: менеджмент	33. Чокер Дж. Введение в гостиничность. Эксетрикс / Пер. с англ. - М., 1999.	
Урок контроля знаний.	Фрезерованная Тема: Режимной менеджмент Организация диска-туров.	34. Чсов В. В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие. - М., 1990.	

№ за- нятий	Наименование разделов, тем и под тем	Кол-во часов	Календарные сроки выполнения
40.	глава 7. Пожарная безопасность, охраня труда и техника безопасности в гостини- цах и туристических комплексах. 7.1. Организация мер безопасности в гостини- цах и туристических комплексах. 7.2. Охрана труда и техника безопасности в гостиницах и туристиче- ских комплексах.	2	29.06.22
	Итого 2-сем	40	
	Всего	80	

Вид занятий	Наглядные пособия	Литература и задания для студентов	Примечание
	Презентация Тема: Инновацион- ная деятель- в социально- квизирующей сервисе и туризме.	15. Кочан Т. Л. Бабушкин Ф. Я. Жакомека, организация и маркетинг гостиничного хо- в Киев 1980.	
Фронт проверки, оценки, и закрепле- ниями	Презентация Тема: Деятельность интернет, и закрепле- ниями	16. Котлер Ф., Борзи Дж., Мейкер Дж. Маркетинг гостеприимства и туризма / Пер. с англ. Под ред. Р. Б. Коздрова М.: ЮНИТИ, 1998.	