

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий

А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Введение в профессию»

Составитель(и)

**Путилов Р.А. ст. преподаватель кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий**

Согласовано с работодателями:

**Палагина М.Ю. ассистент кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий**

**Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»;
Корнейченко Н.В. заведующий отделением
сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО**

**«Астраханский государственный
политехнический колледж»**

Направление подготовки /
специальность

**19.03.04 Технология продукции и организации об
щественного питания**

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

**Технология производства продукции индустрии
гостеприимства и ресторанного сервиса**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

Очная/заочная

Год приёма

2025

Курс

1 (по очной форме)/1 (по заочной форме)

Семестр(ы)

1 (по очной форме)/1 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Введение в профессию» является: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Введение в профессию»: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Введение в профессию» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 1 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Введение в профессию» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основы для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Биохимия»

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации гостиничных комплексов;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Основы проектной деятельности (проектные технологии)»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональной (ПК):

ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-1	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами	основы взаимодействия с клиентами/потребителями и заинтересованными лицами (стейкхолдерами), понимание их потребностей и ожиданий.	эффективно общаться, решать проблемы, находить компромиссы и поддерживать конструктивные отношения с указанными группами.	методами и инструментами коммуникации, техниками ведения переговоров, управления конфликтами и т.п., чтобы успешно взаимодействовать с разными типами потребителей и стейкхолдеров.
	ПК-1.2 Управляет материальным и ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Основы организации работы предприятий общественного питания. Принципы эффективного управления материальными ресурсами (запасы продуктов, оборудование, инвентарь). Методы планирования и контроля использования ресурсов. Трудовое законодательство и нормы охраны труда. Основные принципы	Планировать и распределять ресурсы (продуктовые запасы, оборудование) в зависимости от потребностей предприятия. Организовывать работу персонала, включая распределение обязанностей и контроль выполнения задач. Проводить оценку эффективности использования материальных ресурсов и работы сотрудников. Решать оперативные вопросы, связанные с обеспечением	Навыками управления запасами (инвентаризация, учет, оптимизация). Методиками подбора, мотивации и развития персонала. Инструментами для анализа и оптимизации производственных процессов. Способностью принимать решения в условиях ограниченных ресурсов и времени.

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		управления персоналом (подбор, обучение, мотивация, оценка эффективности).	бесперебойной работы предприятия.	
	ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Основы координации: Понимание принципов и методов координации различных подразделений предприятия. Методы контроля: Способы и инструменты контроля выполнения задач и соблюдения стандартов качества. Показатели эффективности: Какие метрики используются для оценки результативности работы подразделений. Нормативную базу: Законодательство и внутренние регламенты, регулирующие деятельность предприятия питания.	Координировать работу: Обеспечивать согласованность действий между различными департаментами. Контролировать процессы: Следить за выполнением планов и соблюдением сроков. Оценивать результаты: Анализировать данные и делать выводы об эффективности работы подразделений. Принимать управленческие решения: Быть способным корректировать планы и действия на основе полученных данных.	Инструментами координации: Исползовать системы управления проектами, средства связи и другие технологии для обеспечения эффективной координации. Методами контроля: Применять различные методы контроля (в том числе финансовый, производственный и кадровый контроль). Навыками анализа данных: Интерпретировать и использовать данные для принятия обоснованных решений. Способностью к оценке: Владеть методологиями оценки эффективности работы подразделений и отдельных сотрудников.
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей	Основные принципы работы предприятий общественного питания; Технологии приготовления пищи;	Разрабатывать стратегии обслуживания Определение целевых сегментов рынка. Анализировать	Коммуникативными навыками Грамотная устная и письменная речь. Лидерскими качествами. Стрессоустойчивость

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	предприятий питания	Психологию потребителя; Основы маркетинга и рекламы; Управление персоналом; Финансовый менеджмент; Логистика и снабжение; Безопасность пищевых продуктов; Этикет и культура обслуживания; Инновационные технологии;	потребности клиентов. Контролировать качество обслуживания: Оценка удовлетворенности клиентов. Решать конфликтные ситуации. Планировать мероприятия по продвижению услуг. Управлять запасами. Минимизация потерь от порчи продуктов. Работать с финансовыми показателями. Обучать персонал. Использовать современные информационные технологии.	ю. Быстрое реагирование на изменения обстоятельств. Творческим мышлением: Генерация новых идей для улучшения сервиса. Разработка оригинальных концепций мероприятий. Организаторскими способностями. Знаниями иностранных языков. Навыками работы с документацией. Практическими навыками кулинара: Базовые знания технологий приготовления блюд. Подготовка дегустационных образцов. Информационными технологиями. Использование специализированных программ для ресторанов. Культурой и этикетом.
	ПК -3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий	Нормативную базу: Санитарные нормы и правила (СанПиН), регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Законодательные	Планировать производственные процессы: Составлять графики работы персонала. Определять потребность в сырье и материалах. Координировать работу	Навыками управления: Лидерские качества для мотивации команды. Навыки делегирования полномочий. Коммуникабельность ю:

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	питания	акты, касающиеся охраны труда, защиты прав потребителей и обеспечения безопасности пищевых продуктов. Принципы организации работы: Этапы производственного цикла на предприятии питания. Структуру и функции подразделений (кухня, зал, склад, администрация). Технология производства: Основные этапы приготовления блюд. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Методы контроля качества: Системы менеджмента качества (НАССР, ISO 22000). Процедуры внутреннего аудита и проверки соответствия стандартам. Современные тренды в индустрии: Тенденции развития рынка общественного питания.	подразделений: Устанавливать четкую коммуникацию между кухней, залом и администрацией. Решать оперативные проблемы и устранять сбои в работе. Контролировать качество обслуживания: Проводить регулярные проверки работы персонала. Анализировать отзывы и предложения клиентов. Организовывать обучение персонала: Разрабатывать программы тренингов и инструктажей. Оценивать уровень подготовки сотрудников. Вести документацию: Заполнять журналы учета и отчетности. Оформлять заявки на поставку товаров и списание продуктов. Работать с клиентской базой: Использовать CRM-системы для анализа предпочтений клиентов. Внедрять программы лояльности и бонусные схемы. Реализовывать маркетинговые	Умением ясно и доступно доносить информацию. Способностью находить общий язык с разными типами людей. Стрессоустойчивость: Способностью сохранять спокойствие в стрессовых ситуациях. Умением быстро принимать решения. Технологией ведения переговоров: Переговоры с поставщиками, арендодателями, подрядчиками. Решение споров и разногласий. Компьютерными программами: Программами для учета товарно-материальных ценностей (1C, SAP). Офисными пакетами (Microsoft Office, Google Docs). Иностранными языками: Для общения с международными партнерами и туристами. Навыками тайм-менеджмента: Эффективное распределение времени и ресурсов. Приоритизация задач. Гибкостью и

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		Новые форматы обслуживания (доставка, кейтеринг, фастфуд, fine dining). Психологические аспекты взаимодействия с потребителями: Основы психологии восприятия сервиса. Методы предотвращения и разрешения конфликтов. Финансово-экономические показатели: Формулы расчета себестоимости блюд, маржи, рентабельности. Бюджетирование и управление расходами.	инициативы: Участвовать в разработке рекламных кампаний. Организовывать акции и специальные предложения. Оперативно реагировать на изменения: Быть готовым к изменениям спроса и сезонности. Гибко адаптироваться к непредвиденным ситуациям (аварии, перебои с поставками).	креативностью: Способность придумывать нестандартные решения проблем. Креативный подход к улучшению сервиса.
	ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	Критерии оценки качества обслуживания: Время ожидания клиента. Качество приготовленных блюд. Уровень вежливости и профессионализма персонала. Показатели эффективности работы предприятия: Доходность. Количество постоянных клиентов. Средний чек.	Проводить внутренние проверки: Регулярно проверять соблюдение стандартов обслуживания. Выявлять отклонения и недостатки. Анализировать данные: Интерпретировать результаты опросов и анкет. Находить закономерности и делать выводы. Оценивать эффективность работы персонала:	Навыками коммуникации: Четко и понятно доносить информацию до персонала и руководства. Убедительно аргументировать необходимость изменений. Лидерскими качествами: Мотивировать команду на улучшение показателей. Управлять изменениями в процессах. Аналитическим

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		Методики проведения внутренних проверок: Аудит процессов. Тайный покупатель. Методы сбора и анализа обратной связи от клиентов: Опросы, анкеты. Онлайн-отзывы. Законодательные требования и стандарты: Санитарные нормы. Правила охраны труда. Современные технологии мониторинга и аналитики: CRM-системы. Программы для анализа данных.	Проводить аттестацию сотрудников. Разрабатывать критерии оценки производительности. Разрабатывать корректирующие меры: Предлагать решения для устранения выявленных недостатков. Внедрять новые методы и подходы. Составлять отчёты: Документировать результаты проверок. Представлять рекомендации руководству. Взаимодействовать с клиентами: Работать с жалобами и претензиями. Искать пути для улучшения клиентского опыта.	мышлением: Глубоко анализировать данные и делать обоснованные выводы. Видеть причинно-следственные связи. Тайм-менеджментом: Эффективно распределять время между проверками, анализом и разработкой рекомендаций. Знанием современных IT-инструментов: Владение CRM-системами. Использование аналитического ПО. Стрессоустойчивость: Сохранять спокойствие в кризисных ситуациях. Быстро реагировать на проблемы.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	5	5
Объем дисциплины в академических часах	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55,25	11,25

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2	2
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	124,75	168,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 1 семестр	экзамен – 1 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	2							10	12	Тест.
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	1							10	10	тест.
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	2		2					10	14	Устный ответ
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	1		2					10	13	Реферат
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	2		2					10	14	Эссе

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	1		2					10	13	письменная работа
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»	1		2					10	13	реферат
Тема 8. «Структура отеля»	2		2					9	13	Устный опрос
Тема 9. «Туристские ресурсы»	1		2					9	12	реферат
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	1		2					9	12	устный опрос.
Тема 11. «Безопасность туризма»	1		2					9	12	эссе
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	1		2					9	12	Контрольна я работа
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	2		2	2				9,7 5	13, 75	Реферат, тест, Практическ ое задание
Контроль промежуточной аттестации	0,25									ЭКЗАМЕН
КОНСУЛЬТАЦИЯ	1									
ИТОГО за семестр:	18		36	2				124 ,75	180	
Итого за весь период	18		36	2				124 ,75	180	

Для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.				СР, час.	Итого часов	Форма текущего
	Л	ПЗ	ЛР	КР			

	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП	/ КП			контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»			1					12, 75	13, 75	Тест.
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»			1					13	14	тест.
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	1							13	14	Устный ответ
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»								13	13	Реферат
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	1							13	14	Эссе
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»			1					13	14	письменная работа
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»			1					13	14	реферат
Тема 8. «Структура отеля»			1					13	14	Устный опрос
Тема 9. «Туристские ресурсы»								13	13	реферат
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	1							13	14	устный опрос.
Тема 11. «Безопасность туризма»								13	13	эссе
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»			1					13	14	Контрольная работа
Тема 13.	1			2				13	14	Реферат,

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо- сти, форма промежуточ- ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП				
«Обзор международных региональных и национальных организаций»										тест, Практическ ое задание
Контроль промежуточной аттестации	0,25								ЭКЗАМЕН	
КОНСУЛЬТАЦИЯ	1									
ИТОГО за семестр:	4		6	2				168 ,75	180	
Итого за весь период	4		6	2				168 ,75	180	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
			ПК-1	ПК-3		
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	10		+	+		2
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	10		+	+		2
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	10		+	+		2
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	10		+	+		2
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	10		+	+		2
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	10		+	+		2
Тема 7.	10		+	+		2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
			ПК-1	ПК-3		
«Гостиничные услуги, работы, товары»						
Тема 8. «Структура отеля»	9		+	+		2
Тема 9. «Туристские ресурсы»	9		+	+		2
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	9		+	+		2
Тема 11. «Безопасность туризма»	9		+	+		2
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	9		+	+		2
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	9,75		+	+		2
Контроль промежуточной аттестации	0,25					
КОНСУЛЬТАЦИЯ	1					
Итого	188					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1 Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности

Основные положения. Характеристика подготовки по специальности. Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Общие компетенции. Профессиональные компетенции.

Тема 2 Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности

Рабочий учебный план. Требования к нему.

Тема 3 Виды учебной деятельности студента

Понятие лекции.

Виды лекции, хронометраж лекции, правила поведения на лекции, умение слушать и писать.

Понятие практическое занятие (семинарское занятие).

Виды практических занятий, хронометраж практических занятий, правила поведения на практическом занятии, активность на практическом занятии.

Тема 4 Основа гостиничной деятельности

История гостиничного сервиса. Основные понятия.

Тема 5 Гостиничная индустрия

Гостиничная индустрия. Система общественного питания. Развлечения. Банковские и финансовые услуги. Нетипичные туристские услуги.

Тема 6 Теория гостиничного продукта

Составляющие гостиничного продукта. Уровни гостиничного продукта. Юридическая природа гостиничного продукта. Экономическая сущность гостиничного продукта.

Тема 7 Гостиничные услуги, работы, товары

Гость как потребитель. Гостиничные услуги. Гостиничные товары. Стандартизация и сертификация услуг.

Тема 8 Структура отеля

Служба бронирования. Служба приема и размещения.

Тема 9. «Туристские ресурсы»

Туристский интерес. Туристские ресурсы. Экология и туризм. Национальные парки. Тематические парки. Чудеса света.

Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»

Психология. Философия. Социология. Экономика. География. Информатика. Право.

Тема 11. «Безопасность туризма»

Безопасность туристского путешествия. Страхование. Чрезвычайные ситуации.

Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»

Понятие франчайзинг. Виды франчайзинга

Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»

Обзор международных региональных и национальных организаций

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	10	Тест.
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	10	тест.
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	10	Устный ответ
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	10	Реферат
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	10	Эссе

Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	10	письменная работа
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»	10	реферат
Тема 8. «Структура отеля»	9	Устный опрос
Тема 9. «Туристские ресурсы»	9	реферат
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	9	устный опрос.
Тема 11. «Безопасность туризма»	9	эссе
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	9	Контрольная работа
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	9,75	Реферат, тест, Практическое задание

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	12,75	Тест.
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	13	тест.
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	13	Устный ответ
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	13	Реферат
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	13	Эссе
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	13	письменная работа
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»	13	реферат
Тема 8. «Структура отеля»	13	Устный опрос
Тема 9. «Туристские ресурсы»	13	реферат

Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	13	устный опрос.
Тема 11. «Безопасность туризма»	13	эссе
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	13	Контрольная работа
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	13	Реферат, тест, Практическое задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>

Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	<i>Лекция-диалог</i>	тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	<i>Обзорная лекция</i>	Устный ответ	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	<i>Обзорная лекция</i>	письменная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»	<i>Обзорная лекция</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. «Структура отеля»	<i>Лекция-диалог</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. «Туристские ресурсы»	<i>Лекция-диалог</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	<i>Обзорная лекция</i>	устный опрос.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. «Безопасность туризма»	<i>Обзорная лекция</i>	эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	<i>Лекция-диалог</i>	Контрольная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат, тест, Практическая подготовка	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в профессию» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в

процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности»	ПК-1, ПК-3	Тест.
Тема 2. «Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности»	ПК-1, ПК-3	тест.
Тема 3. «Виды учебной деятельности студента»	ПК-1, ПК-3	Устный ответ
Тема 4. «Основа гостиничной деятельности»	ПК-1, ПК-3	Реферат
Тема 5. «Гостиничная индустрия»	ПК-1, ПК-3	Эссе
Тема 6. «Теория гостиничного продукта»	ПК-1, ПК-3	письменная работа
Тема 7. «Гостиничные услуги, работы, товары»	ПК-1, ПК-3	реферат
Тема 8. «Структура отеля»	ПК-1, ПК-3	Устный опрос
Тема 9. «Туристские ресурсы»	ПК-1, ПК-3	реферат
Тема 10. «Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний»	ПК-1, ПК-3	устный опрос.
Тема 11. «Безопасность туризма»	ПК-1, ПК-3	эссе
Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»	ПК-1, ПК-3	Контрольная работа
Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»	ПК-1, ПК-3	Реферат Практическое задание

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1 Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности

Примерное тестовое задание

1. Что такое федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)?

- a) Документ, устанавливающий минимальные требования к уровню подготовки выпускников
- b) Программа учебного заведения
- c) Учебник для студентов
- d) Правила внутреннего распорядка вуза

Ответ: а) Документ, устанавливающий минимальные требования к уровню подготовки выпускников

2. **Какие компоненты включает в себя ФГОС?**

- а) Требования к результатам освоения образовательной программы
- б) Требования к условиям реализации образовательной программы
- в) Требования к структуре образовательной программы
- г) Все вышеперечисленное

Ответ: г) Все вышеперечисленное

3. **Какова основная цель введения ФГОС в систему высшего образования?**

- а) Повышение качества образования
- б) Унификация учебных программ
- в) Сокращение числа учебных часов
- г) Увеличение бюджетных ассигнований на образование

Ответ: а) Повышение качества образования

4. **Кто разрабатывает федеральные государственные образовательные стандарты?**

- а) Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
- б) Российское общество преподавателей вузов
- в) Студенты высших учебных заведений
- г) Работодатели

Ответ: а) Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

5. **На каком уровне устанавливаются требования к результатам обучения в соответствии с ФГОС?**

- а) На федеральном уровне
- б) На региональном уровне
- в) На уровне учебного заведения
- г) На международном уровне

Ответ: а) На федеральном уровне

Тема 2 Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности

Примерное тестовое задание

1. **Сколько циклов дисциплин включает в себя образовательная программа согласно ФГОСу?**

- а) Один цикл
- б) Два цикла
- в) Три цикла
- г) Четыре цикла

Ответ: б) Два цикла

2. **Какой компонент образовательной программы устанавливает объем учебной нагрузки студента?**

- а) Компетенции
- б) Учебный план
- в) Рабочая программа дисциплины
- г) Государственный экзамен

Ответ: б) Учебный план

3. **Согласно ФГОСу, каким должен быть минимальный объем аудиторной нагрузки студента в неделю?**

- а) 24 часа
- б) 36 часов
- в) 48 часов
- г) 54 часа

Ответ: в) 48 часов

4. **Может ли учебный план отличаться от требований ФГОСа?**

- a) Да, если это согласовано с Министерством науки и высшего образования
- b) Нет, учебные планы должны строго соответствовать требованиям ФГОСов
- c) Да, учебные заведения имеют право вносить изменения в учебные планы
- d) Да, но только в части распределения часов между дисциплинами

Ответ: b) Нет, учебные планы должны строго соответствовать требованиям ФГОСов

5. Какие формы итоговой аттестации предусмотрены ФГОСам?

- a) Государственный экзамен и защита выпускной квалификационной работы
- b) Только государственный экзамен
- c) Только защита выпускной квалификационной работы
- d) Защита диплома и сдача зачета

Ответ: a) Государственный экзамен и защита выпускной квалификационной работ

Тема 3 Виды учебной деятельности студента

Примерные вопросы для устного опроса

1. Предмет, основные категории теории гостеприимства.
2. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
4. Гостиничные цепи.
5. Международная гостиничная конвенция.
6. Профессиональные требования к человеку, работающему в сфере гостеприимства.
7. Содержание профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела.
8. Профессиограмма специалиста гостиничного дела.
9. Профессиональная культура специалиста гостиничного дела: синтез квалификации и нравственности.
10. Средства размещения

Тема 4 Основа гостиничной деятельности

Примерный перечень тем для рефератов

1. Феноминизация гостеприимства
2. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
3. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
4. История и развитие института гостеприимства в России
5. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах

Тема 5 Гостиничная индустрия

Примерный перечень тем для эссе

1. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
2. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии
3. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
4. Кадровый менеджмент гостиницы
5. Финансовый менеджмент гостиницы

Тема 6 Теория гостиничного продукта

Примерные вопросы для письменной работы

1. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров.
2. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
3. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия.

4. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг.
5. Технологии и специальные программы обслуживания в гостиницах, их основные элементы и характеристика

Тема 7 Гостиничные услуги, работы, товары
Примерный перечень тем для рефератов

1. Маркетинг загрузки гостиницы
2. Стратегия продаж гостиничных услуг
3. Структура и технологии деловых коммуникаций в гостиничном предприятии
4. Особенности внешнеэкономической деятельности в гостиничном предприятии (прием иностранных туристов)
5. Системы бронирования размещения

Тема 8 Структура отеля
Примерные вопросы для устного опроса

Тема 9. «Туристские ресурсы»
Примерный перечень тем для рефератов

1. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц
2. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
3. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
4. Менеджмент гостиничного предприятия
5. Менеджмент ресторанных услуг

Тема 11. «Безопасность туризма»
Примерный перечень тем для рефератов

1. Классификация гостиничных предприятий. Российская и зарубежная практика
2. Особенности проектирования и сооружения гостиниц
3. Малые отели и мини-гостиницы
4. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц
5. Технология обслуживания гостей в гостиницах

Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»
Примерные вопросы для контрольной работы

1. Профессиональная культура специалиста гостиничного дела: синтез квалификации и нравственности.
2. Средства размещения: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения.
3. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров.
4. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
5. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия.

Тема 13. «Обзор международных региональных и национальных организаций»
Примерный перечень тем для рефератов

1. Ритуальное застолье
2. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России
3. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения

4. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
5. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Предмет, основные категории теории гостеприимства.
2. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
4. Гостиничные цепи.
5. Международная гостиничная конвенция.
6. Профессиональные требования к человеку, работающему в сфере гостеприимства.
7. Содержание профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела.
8. Профессиограмма специалиста гостиничного дела.
9. Профессиональная культура специалиста гостиничного дела: синтез квалификации и нравственности.
10. Средства размещения: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения.
11. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров.
12. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
13. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия.
14. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг.
15. Технологии и специальные программы обслуживания в гостиницах, их основные элементы и характеристика.
16. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей.
17. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг.
18. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя.
19. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности.
20. Перечислить функции и обязанности подразделений службы питания и напитков.
21. Производственная деятельность ресторана. Функциональные участки.
22. Опишите сущность ключевых управленческих функций в гостеприимстве.
23. Важность маркетинга для деятельности гостиничного бизнеса.
24. Законодательные документы, которые влияют на использование человеческих ресурсов в индустрии гостеприимства.
25. Профессиональное развитие служащих. Возможности профессионального роста в индустрии гостеприимства.
24. Области и участки работы в индустрии гостеприимства, где используются системы информационных технологий. Гостиничные информационно технологические системы.
25. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
-------	-------------	----------------------	------------------	------------------------------

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
1.	Задание закрытого типа	Что такое толерантность? А) Принятие и уважение к различиям между людьми В) Полное игнорирование различий С) Принуждение людей к единой точке зрения D) Неприязнь к людям с другими культурами	А	2
2.		Какое явление является проявлением межкультурной толерантности? А) Дискриминация по национальному признаку В) Последствия глобализации С) Этнические конфликты D) Кросс-культурные диалоги	Д	2
3.		Какая из перечисленных ценностей наиболее важна для толерантного общества? А) Эгоизм В) Уважение С) Атакующие стереотипы D) Настойчивость в собственном мнении	В	2
4.		Какое из следующих действий является примером нетолерантного поведения? А) Изучение культур других народов	С Восприятие стереотипов о другой культуре как абсолютной правды	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	выбора)	В) Признание прав человека для всех С) Восприятие стереотипов о другой культуре как абсолютной правды D) Принятие разнообразия культур		
5.		Основной причиной межкультурных конфликтов часто является: А) Исключительность одной культуры В) Способности людей к коммуникации С) Доброжелательное сотрудничество D) Проявление гуманизма	А	2
6.	Задание открытого типа	Опишите, что такое толерантность и какое значение она имеет в современном обществе.	Толерантность — это готовность и способность воспринимать и уважать жизненные взгляды, привычки и традиции людей, отличающихся от собственных. В современном обществе толерантность играет решающую роль в обеспечении мирного сосуществования различных культур и народов. Она способствует взаимопониманию, снижению напряженности в обществе и предотвращению конфликтов. Толерантное общество, в котором ценятся разнообразие и индивидуальность, создаёт условия для более открытых и честных коммуникаций.	3-5
7.		Приведите примеры конкретных действий, способствующих развитию толерантности в межкультурном	1. Образовательные программы и тренинги: Проведение курсов и семинаров о культуре, языке и традициях различных народов,	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		взаимодействии.	что увеличивает уровень знаний и уменьшает предвзятости. 2. Кросс-культурные обмены: Программы обмена, где студенты могут учиться и жить в другой культуре, дружить и обмениваться опытом. 3. Мероприятия и фестивали: Организация культурных мероприятий, где люди могут ознакомиться с обычаями, традициями и кулинарией различных национальностей. 4. Социальные инициативы: Вовлечение местных сообществ в проекты по укреплению межкультурного диалога, противодействие расизму и дискриминации. 5. Использование медиа: Разработка и распространение информационных кампаний в СМИ, направленных на повышение осведомленности о толерантности и разнообразии.	
8.		Какое явление способствует поддержанию толерантности в	Поддержка межкультурных инициатив	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		межкультурных взаимодействий?		
9.		Назовите термин, описывающий отрицательное отношение к людям другой культуры?	Ксенофобия	3-5
10.		Какое значение имеет межкультурный диалог в контексте толерантности?	Служит основой для взаимопонимания и уважения	3-5
ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания				
11.	Задание закрытого типа	Что такое гостиница? А) Место для проживания туристов. Б) Предприят ие, предоставляющее услуги временного размещения и проживания. В) Ресторан, предлагающий блюда разных кухонь мира.	Б	3-5
12.		Какие основные типы гостиниц вы знаете? А) Отель, мотель, хостел. Б) Гостевой дом, кемпинг, санаторий. В) Все вышеперечисленное.	В	3-5
13.		Как называется персонал гостиницы, который встречает гостей при их прибытии и помогает им заселиться? А) Консьерж. Б) Горничная. В) Администр атор (ресепшн).	В	3-5
14.		Какой тип номеров обычно включает две	В	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		комнаты – спальню и гостиную? А) Стандартный номер. Б) Полулюкс. В) Люкс.		
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что означает термин "all inclusive" в контексте гостиничного бизнеса? А) Только проживание без питания. Б) Проживание с полным пансионом и напитками. В) Только завтрак включен в стоимость проживания.	Б Только завтрак включен в стоимость проживания.	3-5
16.	Задание открытого типа	Кто отвечает за уборку номеров в гостинице?	Горничные	3-5
17.		Что входит в обязанности консьержа?	Организация трансфера, бронирование билетов, помощь в планировании досуга.	3-5
18.		Что такое рейтинг гостиницы?	Количество звезд, присвоенных гостинице согласно международным стандартам качества обслуживания.	3-5
19.		Какие виды услуг могут быть предложены гостям в гостиницах высокого класса?	SPA-процедуры, фитнес-центр, конференц-залы.	3-5
20.		Что такое сезонность в гостиничном бизнесе?	Изменение цен на проживание в зависимости от времени года.	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
-------	----------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятия</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
11.	<i>Экзамен</i>		50	
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов		Оценка по 4-балльной шкале	
90–100		5 (отлично)	
85–89		4 (хорошо)	
75–84			
70–74			

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Педагогика в многонациональном мире [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям : "Педагогика и психология", "Педагогика" / А.Н. Джуринский. - М. : ВЛАДОС, 2010. - (Учебное пособие для вузов)" - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785691017384.html>
2. Педагогическая культура толерантности [Электронный ресурс] / Бенин В.Л. - М. : ФЛИНТА, 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976527683.html>
3. Развитие межнациональных отношений студенческой молодежи [Электронный ресурс] / Абсалямова А.Г. М.: ФЛИНТА, 2016. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976526112.html>

8.2. Дополнительная литература

- Василькова, Юлия Валерьевна. Методика и опыт работы социального педагога : учеб. пособие. М. : Академия, 2002. - 160 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-0629-6: 105-00, 59-00, 7000 : 105-00, 59-00, 70-00.(21 -экз.)
- 1. Шакурова М.В. Методика и технология работы социального педагога Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. — 2-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2004. — 272 с. — ISBN 57695-1777-8.
- 2. Альжев Д.В. Социальная педагогика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Альжев Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 126 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/6334.html>. — ЭБС «IPRbooks»

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал - БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. www.studentlibrary.ru. Регистрация с компьютеров АГУ
3. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).