

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.17 Введение в профессиональную деятельность

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, доцент, Батраев М.Д.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность.

Специалист гостиничного дела высшей квалификации, будучи руководителем в сфере гостиничной индустрии должен на основе комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам развития и функционирования гостиниц стать профессиональным организатором работы коллектива и управлять им.

В этой связи обучение направлено на приобретение студентами профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа экономического мышления, умение распознать новое, передовое и использовать его своей работе, принятие оптимальных решений с учетом интересов клиентов и заведения.

Целью изучения дисциплины является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам современного подхода к организации гостиничной деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины:

- формирование стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- изучение современного состояния, перспектив развития рынка гостиничных услуг, основных тенденций развития гостиничной индустрии, правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;
- усвоение знаний о сущности корпоративной философии в гостиничной деятельности;
- приобретение знаний в области прогрессивных технологий обслуживания в гостиницах;
- изучение организации, функционирования, взаимосвязи служб гостиниц;
- приобретение знаний в области классификации и типологии гостиниц;
- знакомство с информационными технологическими системами, применяемыми в гостиницах.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
--	---

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание основ сервисной деятельности; направления развития индустрии гостеприимства и общественного питания - отбирает и анализирует необходимую информацию, составляет доклад по одной из тем курса; по результатам расчетов составляет письменный отчет, логично обосновывая собственные суждения - демонстрирует владение основными понятиями, терминами и определениями, используемыми в сфере гостеприимства и общественного питания

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=27192>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. История развития индустрии гостеприимства									
	1. История развития индустрии гостеприимства: Основные этапы развития индустрии гостеприимства. Предыстория гостиничного дела. Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных услуг. Массовое появление предприятий гостинично-ресторанного сервиса. Формирование индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес в современной России. Развитие мировых гостиничных цепей. Основные этапы развития мировой индустрии питания.	4	4						
	2. История развития индустрии гостеприимства. Как я вижу свою будущую профессию. (практическое)			2	2				
	3. История развития индустрии гостеприимства. Краткая хронология развития гостиничного дела в России и за рубежом. (практическое)			2	2				

4. История развития индустрии гостеприимства. Гостиничные сети (цепи). (практическое)			2	2				
5. История развития индустрии гостеприимства							14	14
2. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия								
1. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия. Понятия «индустрия туризма» и «индустрия гостеприимства»; Факторы развития индустрии гостеприимства; Современные тенденции развития индустрии гостеприимства; Модели гостеприимства	4	4						
2. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия. Обзор рынка гостиничных услуг в различных странах и регионах РФ (практическое)			2	2				
3. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия. Уникальные, необычные гостиничные предприятия или иные средства размещения (практическое)			2	2				
4. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия							16	16
3. Основные понятия о гостиничных услугах. Основные								
1. Основные понятия о гостиничных услугах. Основные системы классификации гостиничных предприятий	4	4						
2. Основные понятия о гостиничных услугах. Основные системы классификации гостиничных предприятий (практическое)			2	2				

3. Основные понятия о гостиничных услугах. Основные системы классификации гостиничных предприятий							20	20
4. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства								
1. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства. Культура питания человека. Понятие об основных пищевых веществах. Общая характеристика питания на научной основе. Нетрадиционные методы питания. Основные принципы формирования диетического питания.	2	2						
2. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства. Особенности развития предприятий ресторанного сервиса на современном этапе. Современное состояние и тенденции развития предприятий ресторанного сервиса. Факторы, влияющие на его рынок. Передовые методы ведения бизнеса в предприятиях индустрии питания. Проблемы развития предприятий индустрии питания на современном этапе.	2	2						
3. Эстетика в ресторанном сервисе. Понятие об эстетической культуре, категории эстетики, эстетической деятельности, производственной эстетики, эстетическом вкусе. Сферы эстетической культуры. Эстетика интерьера торговых помещений предприятий индустрии питания: характеристика стилей, используемых в оформлении интерьера. Эстетика сервировки стола	2	2						
4. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства. Культура питания человека (практическое)			2	2				

5. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства. Эстетика в ресторанном сервисе (практическое)			4	4				
6. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства							22	22
Всего	18	18	18	18			72	72

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Барчуков И. С., Баумгартен Л. В., Башин Ю. Б., Зайцев А. В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"(Москва: КноРус).
2. Семеркова Л. Н., Белякова В. А., Шерстобитова Т. И., Латынова С. В. Технология и организация гостиничных услуг: учебник(Москва: ИНФРА-М).
3. Можаяева Н. Г., Рыбачек Г. В. Гостиничный сервис: учебник(Москва: Альфа-М).
4. Джум Т. А., Ольшанская С. А. Организация сервисного обслуживания в туризме: учебное пособие [для вузов по направлению 100100.62 "Сервис"] (Москва: Магистр).
5. Орловская В. П., Богданов Е. И. Технология и организация предприятия туризма: учебник(Москва: ИНФРА-М).
6. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"(Москва: Магистр).
7. Баранов А. С., Бисько И. А., Богданов Е. И. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080200 (080502) "Экономика и управление на предприятии туризма"(Москва: ИНФРА-М).
8. Современные проблемы сервиса и туризма, 2015, Том 9. №3 / Современные проблемы сервиса и туризма, Том 9. №3, 2015(Москва: Рос. Гос. Ун-т Туризма и Сервиса).
9. Современные проблемы сервиса и туризма, 2016, Том 10. №1(Москва: Рос. Гос. Ун-т Туризма и Сервиса).
10. Батраев М.Д., Изосимова И.В. Основы гостиничного дела: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;

4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
2. База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>
3. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>
4. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.