



УТВЕРЖДЕНО:
Советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г.
Махачкале
Протокол № 06 от «27» января 2023г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

ДУД.01.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

**основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
звена**

по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству

год начала подготовки: 2023

Разработчики:

| должность | ученая степень и звание, ФИО |
|----------------------|------------------------------|
| <i>преподаватель</i> | <i>Темирбекова А.З.</i> |

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

| должность | ученая степень и звание, ФИО |
|---|------------------------------|
| <i>Руководитель ОПОП 43.02.16 Туризм и гостеприимство</i> | <i>Темирбекова А.З.</i> |



СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
- 2 Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3 Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
- 4 Фонд оценочных средств дисциплины**
- 5 Условия реализации программы дисциплины**
- 6 Информационное обеспечение реализации программы**



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Главными целями изучения дисциплины «Введение в специальность» на базовом уровне являются:

- формирование у обучающихся представлений об образовательной организации, образовательном процессе, структуре учебного плана;
- раскрытие сущности работы специалиста по гостеприимству;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 23 |
| <i>в т.ч. в форме практической подготовки (если предусмотрено)</i> | - |
| В т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 23 |
| практические и лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Промежуточная аттестация - | - |



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Введение в специальность

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| Раздел 1. Особенность учебного процесса в образовательной организации по специальности Гостиничное дело | | | |
| Тема 1.1. Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности | Содержание учебного материала 1. Основные положения. 2. Особенности специальности, входящей в ТОП-50 3. Характеристика подготовки по специальности 4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5. Общие компетенции 6. Профессиональные компетенции | 2 | 2 |
| Тема 1.2. Виды учебной деятельности обучающегося | Содержание учебного материала 1. Понятие лекции 2. Виды лекции, хронометраж лекции, правила поведения на лекции, умение слушать и писать 3. Понятие практическое занятие (семинарское занятие) 4. Виды практических занятий, хронометраж практических занятий , правила поведения на практическом занятии, активность на практическом занятии | 2 | 2 |
| Раздел 2. Введение в индустрию гостеприимства | | | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | | |



| | | | |
|--|---|---|---|
| Основа гостиничной деятельности | 1. История становления индустрии. 2. Основные понятия | 6 | 1 |
| Тема 2.2. Гостиничная индустрия | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Гостиничная индустрия 2. Система общественного питания 3. Развлечения 4. Банковские и финансовые услуги 5. Нетипичные туристические услуги | 2 | 1 |
| Тема 2.3. Теория гостиничного продукта | Содержание учебного материала | 2 | 1 |
| | 1. Составляющие гостиничного продукта 2. Уровни гостиничного продукта | | |
| Раздел 3. Гостиничная деятельность | | | |
| Тема 3.1 Гостиничные услуги | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Гость как потребитель 2. Гостиничные услуги 3. Гостиничные товары 4. Стандартизация и сертификация услуг | 4 | 1 |
| Тема 3.2. | Содержание учебного материала | | |



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 7

| | | | |
|------------------------|--|----|---|
| Структура отеля | 1. Служба бронирования 2. Служба приема и размещения 3. Служба питания | 5 | 1 |
| Всего: | | 23 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе

Не предусмотрены учебным планом.

4. Фонд оценочных средств дисциплины

4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

| № семестра | Форма контроля |
|------------|----------------|
| 2 | - |

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.знать:<ul style="list-style-type: none">- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;содержание актуальной нормативно-правовой документации;современную научную и | |



| | |
|---|--|
| <p>профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p> | |
| <p>ЛР 15. Выполняющий трудовые функции в сфере <i>гостиничного дела</i></p> | |
| <p>ЛР 16. Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях</p> | |
| <p>ЛР 17. Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами</p> | |
| <p>ЛР 18. Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ЛР 19. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i></p> | |
| <p>ЛР. 20. Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.</p> | |



ЛР 21. Демонстрирующий осознание роли профессионала сферы гостеприимства, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях

4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся не предусмотрен.

4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:

4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля не предусмотрены

4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации не предусмотрены

4.4. Критерии и показатели оценивания

не предусмотрены.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: организации деятельности сотрудников службы приема, размещения; организации деятельности сотрудников службы питания; организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Реализация программы дисциплины требует наличия лабораторий учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями) и учебный ресторан или бар.

Реализация программы дисциплины требует наличия **мастерской "стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования"**

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование и технологическое оснащение рабочих мест;

Оборудование учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);

Две кровати; прикроватная тумбочка; настольная лампа (напольный светильник) бра; мини – бар; стол; кресло; стул; зеркало; шкаф; телефон; верхний светильник; кондиционер; телевизор; гладильная доска; утюг; пылесос; душевая кабина; унитаз; раковина; зеркало; одеяло; подушка; покрывало; комплект постельного белья; шторы; напольное покрытие; укомплектованная тележка горничной; ершик для унитаза; ведро для мусора; держатель



для туалетной бумаги; стакан; полотенце для лица; полотенце для тела ; полотенце для ног ; салфетка на раковину ; полотенце коврик; индивидуальные косметические принадлежности.

Оборудование учебный ресторан или бар:

Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья; блендер; кофемашина автоматическая Braun Type 3109-C; льдогенератор; машина посудомоечная; салат-бар; шкаф винный

Тренажерный комплекс стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Комплексная автоматизированная система управления отелем Эдельвейс; персональный компьютер; стойка ресепшн; телефон; многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир – факс); сейф; POS-терминал; шкаф для папок; детектор валют; лотки для бумаги.

6. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательная организация выбирала не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, дополнен новыми изданиями.

6.1. Основные издания

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>

Дополнительные источники:

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>
2. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>



3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>