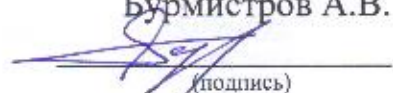


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
Бурмистров А.В.


(подпись)

« 27 » 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ОД.13 Введение в специальность

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки Гостиничное дело

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 2/4

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	5	0,14
Практические занятия	5	0,14
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	58	1,61
Форма аттестации (зачет)	4	0,11
Всего	72	2

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432 по направлению 43.03.03 Гостиничное дело

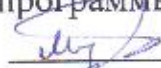
(шифр) (наименование)

для профиля «Гостиничная деятельность», на основании учебного плана набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:

Доцент

(должность)



(подпись)

Р.Г. Мударисов

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ,
протокол от 18.10 2017 г. № 4

Зав. кафедрой


(подпись)

Л.Н.Абуталипова

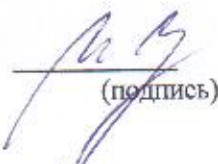
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится
кафедра-разработчик РП

от 25.10 2017 г. № 8

Председатель комиссии, доцент


(подпись)

М.Р.Зиганшина

(Ф.И.О.)

Нач. УМЦ


(подпись)

Л.А.Китаева

(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Введение в специальность»** являются

а) развитие навыков познавательной деятельности в сфере гостиничного обслуживания; б) ознакомление с содержанием и формами практической деятельности в области гостиничного дела.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **«Введение в специальность»** относится к вариативной части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины **«Введение в специальность»** бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Б1.Б.3 История

б) Б1.Б.6 Высшая математика

в) Б1.Б.4 Русский язык и культура речи

Дисциплина **«Введение в специальность»** является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

а) Б1.Б.14 Организация гостиничного дела

б) Б1.Б.15 Гостиничный менеджмент

Знания, полученные при изучении дисциплины **«Введение в специальность»** могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать: а) основы теории туризма; б) отличие содержания терминов «турист» и «путешественник», «турист» и «экскурсант»; в) организационные формы гостиниц; г) классификацию услуг, специфические особенности услуг сферы гостиничного дела и гостеприимства и компоненты процесса обслуживания.

2) Уметь: а) определять цели туриста; б) пользоваться нормативными документами; в) использовать полученные теоретические знания при анализе основных теоретических и практических направлений и проблем взаимодействия предприятия гостиничной индустрии и потребителей гостиничных услуг.

3) Владеть: а) представлениями о сфере профессиональной деятельности бакалавра гостиничная деятельность.

4. Структура и содержание дисциплины «Введение в специальность»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические работы	Лабораторные работы	СРС	
1	Введение в специальность. Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность специалиста гостиничного дела.	3	2	0		7	Доклады Подготовка к практическим занятиям
2	Гостиница: классификация, сервисные службы, услуги	4	2	3		25	Подготовка к практическим занятиям
3	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле	4	1	2		26	Подготовка к практическим занятиям
	ИТОГО		5	5		58	контрольная работа
Форма аттестации							зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Введение в специальность. Понятие гостеприимства.	2	Введение в специальность. Понятие гостеприимства.	История становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Гостеприимство как	ОК-7; ПК-1

	имства. Професси ональная деятельно сть специали ста гостинич ного дела.		Профессион альная деятельност ь специалиста гостинично го дела.	структурный компонент современного понятия рынка услуг: возникновение и развитие гостиничного хозяйства, теоретические подходы к понятиям: гостеприимство, гостиничное хозяйство, гостиница, гостиничный продукт, потребитель гостиничных услуг, технологии гостиничного сервиса, модели организации гостиничного бизнеса. Международная гостиничная конвенция. Международные гостиничные правила. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Специфика профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела. Профессиограмма специалиста гостиничного дела.	
2	Гостиниц а: классифи кация, сервисны е службы, услуги	2	Гостиница: классифика ция, сервисные службы, услуги	Средства размещения как системообразующий элемент индустрии гостеприимства: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения. Особенности системы классификации гостиниц в России. Типология гостиниц. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации	ОК-7; ПК-1

				номеров. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.	
3	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации и в гостиничном деле.	1	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле	Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг. Технологический цикл обслуживания гостей. Технологии и специальные программы обслуживания в гостиницах, их основные элементы и характеристика. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг. Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы». Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности. Современные тенденции	ОК-7; ПК-1

				развития предприятий питания в России. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя. Виды взаиморасчетов с гостями. Специальные программы обслуживания гостей. Инновационные проекты в гостиничном сервисе.	
--	--	--	--	---	--

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Гостиница: классификация, сервисные службы, услуги.	2	История становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Гостеприимство как структурный компонент современного понятия рынка услуг: возникновение и развитие гостиничного хозяйства, теоретические подходы к понятиям: гостеприимство, гостиничное хозяйство, гостиница, гостиничный продукт, потребитель гостиничных услуг, технологии гостиничного сервиса, модели организации гостиничного бизнеса. Международная гостиничная конвенция. Международные гостиничные правила. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии	ОК-7; ПК-1

			гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Специфика профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела. Профессиограмма специалиста гостиничного дела. Средства размещения как системообразующий элемент индустрии гостеприимства: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения. Особенности системы классификации гостиниц в России. Типология гостиниц. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	
		1	Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.	
3	Производство и реализация гостиничных услуг.	1	Технологический цикл обслуживания гостей. Технологии и специальные программы обслуживания	ОК-7; ПК-1

	Инновации в гостиничном деле.		в гостиницах, их основные элементы и характеристика. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг. Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы». Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности. Современные тенденции развития предприятий питания в России. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя. Виды взаиморасчетов с гостями. Специальные программы обслуживания гостей.	
		1	Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг. Инновационные проекты в гостиничном сервисе.	

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа магистра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Введение в специальность.	7	Изучение и анализ дополнительных материалов для	ОК-7; ПК-1

	Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность специалиста гостиничного дела		подготовки к докладам	
2	Гостиница: классификация, сервисные службы, услуги.	25	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ОК-7; ПК-1
3	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле.	26	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ОК-7; ПК-1

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины «Введение в специальность» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается зачет, доклад, выполнение контрольной работы, работа на семинарских занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (36 б.) и максимальное (60 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, входе изучения дисциплины он может набрать максимально 60 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине «Введение в специальность» итоговой формой отчетности является зачет.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Подготовка к семинарским занятиям	5	20	40
Контрольная работа	1	20	30
Доклад	2	20	30
Итого:		60	100

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «**Введение в специальность**» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2016. — 167 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/918753 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 477 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/3456235F-3174-48C1-8FE9-4B2CCED4988 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=415579 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Компетенция профессионала в решении проблем. Рабочая тетрадь студента № 3 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 32 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=526584 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Аманжолова Д.А. Введение в специальность: история сервиса: Учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 384 с	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=125510 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Клевцова М.С. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала [Электронный ресурс] : методическое пособие для преподавателей / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров:	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=526575 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов

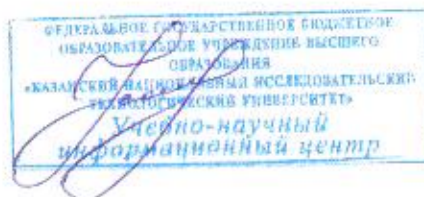
4. Клевцова М.С. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Рабочая тетрадь студента. Информационная компетенция профессионала: учебные материалы [Электронный ресурс] / Авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 42 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=526583 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
---	---

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины **«Введение в специальность»** использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. ЭБС «BOOK.ru» – Режим доступа: <https://www.book.ru>
4. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://biblio-online.ru>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине «Введение в специальность» предусмотрено учебном плане 4 интерактивных лекционных занятий и 4 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 Туризм реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, деловые игры) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, мини-лекция);