

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.14 Введение в профессиональную деятельность

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является создание у студентов целостного представления об избранной специальности (профессии), организационных и методических основах учебного процесса, структуре дидактических блоков и конечной цели своего обучения по программе высшего образования по направлению подготовки «Гостиничное дело».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает структурные подразделения организаций сферы гостеприимства и общественного питания, способы постановки целей и задач сотрудникам предприятий индустрии гостеприимства умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания владеет навыками навыками взаимодействия между подразделениями и выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 1, 2 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Освоение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Организационно-управленческая практика

Управление персоналом

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемк	Контактная работа с преподавателем, час	Самостоя-	Контроль,	Форма
---------	----------	---	-----------	-----------	-------

	ость час/з.е.	лек- ции	практические занятия	лабораторные занятия	тельная ра- бота, час	час	промежуточной аттестации (форма контроля)
1	72/2	18	18		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	4				
2	72/2	18	18		36		За

Семестр	Трудоёмк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1	72/2			0.12			
2	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Введение в профессиональную деятельность									
1.1.	Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	1	8	4	4		8		ОПК-2.1	
1.2.	Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	8	4	4		8		ОПК-2.1	
1.3.	Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	6	4	2		6	КТ 1	Устный опрос	ОПК-2.1
1.4.	Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	6	2	4		8			ОПК-2.1
1.5.	Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	1	8	4	4		6	КТ 2	Творческое задание	ОПК-2.1
1.6.	История становления и развития индустрии гостеприимства	2	4	2	2		2			ОПК-2.1
1.7.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	2	4	2	2		4			ОПК-2.1

1.8.	Предприятия питания: понятие, классификация и типология	2	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	ОПК-2.1
1.9.	Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	2	4	2	2		6			ОПК-2.1
1.10.	Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	2	4	2	2		4			ОПК-2.1
1.11.	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения	2	8	4	4		8	КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ОПК-2.1
1.12.	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	2	8	4	4		8			ОПК-2.1
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		144	18	18		36			
	Итого		144	36	36		72			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	1.1. Профессиональные стандарты сотрудников индустрии туризма и гостеприимства (квалификационные характеристики сотрудников различных структурных подразделений) 1.2 Особенности построения учебного плана: основные дисциплины и рассмотрение формата проведения учебных и производственных практик	4/4
Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	2.1 Организация государственной экзаменационной комиссии и особенности проведения государственного экзамена 2.2 Организация государственной аттестационной комиссии и особенности проведения защиты выпускной квалификационной работы	4/-
Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	4/-
Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки	Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	2/-

«Гостиничное дело»		
Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	4/-
История становления и развития индустрии гостеприимства	6.1 История развития гостиничного хозяйства. 6.2 Международная классификация гостиниц. 6.3 Основные модели организации гостиничного дела.	2/-
Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	7.1 Стандартная международная классификация средств размещения. 7.2 Организационная структура управления гостиницы.	2/-
Предприятия питания: понятие, классификация и типология	8.1 Услуги питания и их международная классификация. 8.2 Организационная структура управления предприятий питания.	2/-
Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	9.1. Управление по контракту в индустрии гостеприимства 9.2. Управление через договор франчайзинга в индустрии гостеприимства 9.3. Аренда в индустрии гостеприимства	2/-
Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	2/-
Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения	11.1 Характеристика основных гостиничных служб 11.2 Структура основных служб гостиницы	4/-
Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	12.1 Характеристика основных подразделений предприятий питания. 12.2 Специфика и особенности работы индустрии питания (структура отделов)	4/-
Итого		36

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	Посещение профильных структурных подразделений выпускающей кафедры «Международный бизнес и туризм» (знакомство со структурой ведения гостиничного и ресторанного бизнеса)	Пр	4/4/-

Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Рассмотрение типовых вопросов государственного экзамена, изучение примерных тем выпускных квалификационных работ	Пр	4/-/-
Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Возможность использования при подготовке к практическим и лекционным занятиям библиотечного фонда университета, информации интернет-профессиональных сообществ, периодической литературы, возможностей искусственного интеллекта	Пр	2/-/-
Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Посещение гостиничного комплекса ЗАО «Туристская гостиница Турист», г. Ставрополя	Пр	4/-/-
Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	Подготовка реферата на тему «Моя будущая профессия»	Пр	4/-/-
История становления и развития индустрии гостеприимства	История становления и развития индустрии гостеприимства	Пр	2/-/-
Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	Пр	2/-/-
Предприятия питания: понятие, классификация и типология	Предприятия питания: понятие, классификация и типология	Пр	2/-/-
Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	Пр	2/-/-
Гостинично-ресторанный продукт и его	Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	Пр	2/-/-

составляющие			
Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения	11.1 Характеристика основных гостиничных служб 11.2 Структура основных служб гостиницы	Пр	4/-/-
Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	: Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	Пр	4/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	8
Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	8
Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	6
Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	8
Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	6

История становления и развития индустрии гостеприимства	2
Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	4
Предприятия питания: понятие, классификация и типология	4
Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	6
Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	4
11.1 Характеристика основных гостиничных служб 11.2 Структура основных служб гостиницы	8
: Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	8

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (творческое задание) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело». Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
2	Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело» . Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6	Л3.1, Л3.2
3	Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело» . Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
4	Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело». Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2

5	Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития. Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	Л1.1, Л1.3, Л1.6, Л1.7	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
6	История становления и развития индустрии гостеприимства. История становления и развития индустрии гостеприимства	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
7	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
8	Предприятия питания: понятие, классификация и типология. Предприятия питания: понятие, классификация и типология	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
9	Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства. Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
10	Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие. Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	Л1.1	Л2.2, Л2.5, Л2.10	
11	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения. 11.1 Характеристика основных гостиничных служб 11.2 Структура основных служб гостиницы	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2
12	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания. : Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	Л1.1, Л1.3	Л2.3, Л2.4, Л2.6, Л2.9	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2.1: Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ознакомительная практика		x						
	Управление персоналом					x			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
1 семестр			
КТ 1	Устный опрос		15
КТ 2	Творческое задание		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
2 семестр			
КТ 1	Устный опрос		15
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
1 семестр			

КТ 1	Устный опрос	15	<p>Критерии оценки</p> <p>0-5 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в ответах.</p> <p>5-10 баллов. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала. В выступлении частично представлено обобщение и анализ рассматриваемого материала.</p> <p>10-15 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.</p>
------	--------------	----	---

КТ 2	Творческое задание	15	<p>Критерии оценки</p> <p>0-5 баллов. В реферате отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в письменной речи специальные термины и понятия, допущены ошибки в ответах.</p> <p>5-10 баллов. реферат демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала. В работе частично представлено обобщение и анализ рассматриваемого материала.</p> <p>10-15 баллов. Письменная работа демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.</p>
2 семестр			

КТ 1	Устный опрос	15	<p>Критерии оценки</p> <p>0-5 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в ответах.</p> <p>5-10 баллов. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала. В выступлении частично представлено обобщение и анализ рассматриваемого материала.</p> <p>10-15 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.</p>
------	--------------	----	---

КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	<p>Критерии оценки</p> <p>0-5 баллов. В выполнении практико-ориентированного задания отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в ответах.</p> <p>5-10 баллов. Ответ при выполнении практико-ориентированного задания демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала. В выступлении частично представлено обобщение и анализ рассматриваемого материала.</p> <p>10-15 баллов. выполнение практико-ориентированного задания демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.</p>
------	---	----	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Вопросы к зачету по дисциплине "Введению в профессиональную деятельность" (1 семестр)

1. Перечислите основные профессиональные стандарты сотрудников в гостиничном бизнесе
2. Перечислите основные профессиональные стандарты сотрудников в гостиничном бизнесе
3. Назовите основные требования к знаниям 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя предприятия питания
4. Назовите основные требования к знаниям 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя гостиниц / сети гостиниц
5. Назовите основные трудовые действия 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя предприятия питания
6. Назовите основные трудовые действия 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя гостиниц / сети гостиниц
7. Назовите основные дисциплины базовой части, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело»
8. Назовите основные дисциплины вариативной части, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело»
9. Назовите дисциплины учебного плана, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело», по которым необходимо сдать курсовые работы
10. Назовите этапы подготовки выпускной квалификационной работы по направлению подготовки «Гостиничное дело»
11. Назовите основные виды учебных и производственных практик студентов направления подготовки «Гостиничное дело»
12. Особенности организации государственной экзаменационной комиссии и проведения государственного экзамена по направлению подготовки «Гостиничное дело»
13. Особенности организации государственной аттестационной комиссии и проведения защиты выпускной квалификационной работы по направлению подготовки «Гостиничное дело»
14. Назовите основные источники информации для подготовки к практическим и лекционным занятиям по направлению подготовки «Гостиничное дело»
15. Проблемы этики гостиничного бизнеса в России, этические проблемы в гостиничной деятельности
16. Структура профессионально-нравственного сознания специалиста в сфере гостиничной деятельности: моральные идеалы, ценности, принципы и нормы
17. Корпоративный кодекс как инструмент управления корпоративными отношениями в гостинице
18. Профессиональная этика специалиста гостиничной сферы
19. Профессионально-этические стандарты гостиничного сервиса
20. Этические принципы общения в гостиничном сервисе
21. Модели взаимодействия: сотрудник отеля — гость
22. Роль и необходимость эффективного кадрового обеспечения в индустрии гостеприимства
23. Особенности работы с персоналом в гостиничном бизнесе
24. Тенденции рынка труда в индустрии гостеприимства и востребованность российских специалистов
25. Определение политики в области управления человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства и туризма
26. Система оперативного планирования работы с персоналом предприятия индустрии гостеприимства и туризма
27. Планирование потребности в персонале предприятия индустрии гостеприимства и туризма, маркетинг персонала
28. Основные формы и методы набора персонала предприятия индустрии гостеприимства и туризма, источники набора, проблемы взаимодействия с кадровыми агентствами
29. Процедура отбора персонала предприятия индустрии гостеприимства и туризма, роль линейных руководителей в отборе персонала
30. Сущность мотивации трудовой деятельности, принципы и функции мотивации персонала, виды стимулирования труда и их содержание

пример практико-ориентированных заданий на зачете

Задание №1

Тема: Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

Процедура проведения классификации гостиниц в Российской Федерации является добровольной.

Ответ: Неверно

Задание №2

Тема: Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения

Гость, оформивший бронь, прибыл в отель раньше установленного времени заезда. Попросил администратора заселить его в номер немедленно. Администратор отказал в раннем заселении и попросил подождать до установленного времени заезда, при наличии свободных номеров необходимой категории. Оцените действия администратора:

Ответ: Неверно

Задание №3

Тема: Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

«Специализированные предприятия» состоят из санаториев, профилакториев, лагерей труда и отдыха, размещение в коллективных средствах транспорта, домах охотника, кемпингах, а также конгресс - центрах.

Ответ: Верно

Задание №4

Тема: Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития

Произведите расчет достаточности кадрового состава в средстве размещения, расположенного в Париже, насчитывающего 190 номеров и соответствующего по системе классификации категории «Пять звезд», с учетом поправочного коэффициента и определите количество кадров необходимого для эффективного его функционирования.

Ответ: 380

Задание №5

Тема: Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития

Произведите расчет достаточности кадрового состава в средстве размещения, расположенного в Лондоне, насчитывающего 120 номеров и соответствующего по системе классификации категории «Три звезды», с учетом поправочного коэффициента и определите количество кадров необходимого для эффективного его функционирования.

Ответ: 96

Подготовка реферата на тему «Моя будущая профессия»

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

- Л1.1 Тимохина Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2012. - 256 с. – Режим доступа: <http://new.znaniy.com/go.php?id=320585>
- Л1.7 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. – Режим доступа: <https://znaniy.com/catalog/document?id=431614>
- Л1.6 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 536 с. – Режим доступа: <https://znaniy.ru/catalog/document?id=445230>
- Л1.5 Акимова Н. А., Соколов А. Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/934004>
- Л1.4 Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 326 с. – Режим доступа: <https://znaniy.ru/catalog/document?id=445163>
- Л1.2 Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания:учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2006. - 272 с.
- Л1.3 Барчуков И. С., Баумгартен Л. В., Башин Ю. Б., Зайцев А. В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов:учеб. пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм". - Москва: КНОРУС, 2014. - 168 с.

дополнительная

- Л2.5 Можяева Н. Г., Рыбачек Г. В. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 242 с. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/document?id=398218>
- Л2.9 Черевко А. И., Михайлов В. М., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И., Черевко А. И., Михайлов В. М. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:справ. в 10 т.. - Москва: КноРус, 2025. - 176 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/957711>
- Л2.7 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 с. – Режим доступа: <https://znaniy.com/catalog/document?id=395868>
- Л2.4 Изосимова И. В., Сергачева О. М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Красноярск: СФУ, 2021. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181586>
- Л2.3 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 с. – Режим доступа: <http://znaniy.com/go.php?id=1091875>
- Л2.2 Гончарова Л. П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018. - 174 с. – Режим доступа: <http://new.znaniy.com/go.php?id=987236>
- Л2.1 Венецианский А. С., Косян С. Б. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016. - 104 с. – Режим доступа: <http://new.znaniy.com/go.php?id=624329>
- Л2.8 Васюкова А. Т. Технология и организация ресторанного дела [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 219 с. – Режим доступа: <https://znaniy.ru/catalog/document?id=457666>
- Л2.6 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 536 с. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/document?id=398685>
- Л2.10 Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева Е. А., Ушаков Р. Н. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 326 с. – Режим доступа: <https://znaniy.com/catalog/document?id=435954>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

ЛЗ.1 Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398594>

ЛЗ.2 Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/323009>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Гостиничный бизнес в современной экономике	https://book.ru/book/957627

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем. Первая тема «Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело», которая дает базовые представления о предмете дисциплины и рассматривает: Профессиональные стандарты сотрудников индустрии туризма и гостеприимства (квалификационные характеристики сотрудников различных структурных подразделений), а также особенности построения учебного плана: основные дисциплины и формат проведения учебных и производственных практик. Без изучения этих положений дальнейшее усвоение материала будет неэффективным. Изучение дальнейших тем приведет к выполнению цели данной дисциплины, которая была поставлена в начале программы. Вторая тема дисциплины и последующие также дают представление студентам об особенностях организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело», профессиональной этики специалистов с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело», а также о кадрах и кадровой политики в индустрии гостеприимства.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» изучается студентами в течение всего первого курса и вторая часть второго семестра имеет более прикладную основу, позволяющую при завершении изучения представленного курса полностью раскрыть общепрофессиональную компетенцию (ОПК 2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания).

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности. Это подтверждает учебный план, согласно которому, при изучении дисциплины студентами очной формы обучения 72 часа отведено на самостоятельную работу и 72 часов – на аудиторные занятия. Лекции, практические занятия и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к зачетам, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В связи с этим для подготовки к зачетам первоначально необходимо прочитать лекционный материал и самостоятельно выполнять задания, представленные в рабочей программе дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	407/ИТ Ф 407/ИТ Ф	<p>Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
		305/ИТ Ф	Основное оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья, блендер, кофемашина, машина посудомоечная (2шт.), шкаф винный, духовой шкаф, гриль, варочная панель, фритюрница, тележка с газовой горелкой, 3 телевизора
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

		407/ИТ Ф	Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	-------------	--

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доц. КМБит, кэн Варивода Валентина Сергеевна

Рецензенты

_____ доц. КМБит, кэн Воробьева Наталья Валерьевна

_____ доц. КМБит, кэн Рязанцев Иван Иванович

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 28 от 25.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 8 от 26.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____