

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ С.Т. Князев  
«\_\_» \_\_\_\_\_

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

<b>Код модуля</b>	<b>Модуль</b>
1157853	Введение в специальность

**Екатеринбург**

<b>Перечень сведений о рабочей программе модуля</b>	<b>Учетные данные</b>
<b>Образовательная программа</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код ОП</b> 1. 43.03.03/33.01
<b>Направление подготовки</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код направления и уровня подготовки</b> 1. 43.03.03

Программа модуля составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Харитоновна Елена Владимировна	без ученой степени, без ученого звания	Старший преподаватель	управления в сфере физической культуры и спорта

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОДУЛЯ Введение в специальность

## 1.1. Аннотация содержания модуля

Содержание модуля связано с формированием знаний о функционировании и развитии гостиничного предприятия. Студенты изучают историю развития гостиничного сервиса; рассматривают классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта; рассматривают современные тенденции развития гостиничного сервиса. В содержании модуля раскрыты понятия «услуга», «обслуживание» и их особенности как основного вида деятельности в индустрии гостеприимства. В модуле «Введение в специальность» в рамках реализуемой дисциплины «Введение в специальность» начинают формироваться общепрофессиональные и профессиональные компетенции, которые получают развитие в других модулях программы.

## 1.2. Структура и объем модуля

Таблица 1

№ п/п	Перечень дисциплин модуля в последовательности их освоения	Объем дисциплин модуля и всего модуля в зачетных единицах
1	Введение в специальность	3
ИТОГО по модулю:		3

## 1.3. Последовательность освоения модуля в образовательной программе

Пререквизиты модуля	Не предусмотрены
Постреквизиты и кореквизиты модуля	Не предусмотрены

## 1.4. Распределение компетенций по дисциплинам модуля, планируемые результаты обучения (индикаторы) по модулю

Таблица 2

Перечень дисциплин модуля	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)
1	2	3
Введение в специальность	ОПК-1 - Способен анализировать и объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной	З-1 - Характеризовать основные методологические и теоретические подходы, позволяющие объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной области

	<p>деятельности на основе критериев научного знания с использованием различных методологических и теоретических подходов</p>	<p>У-2 - Определять теоретические и методологические подходы для обоснованного объяснения природы, явлений и процессов в своей профессиональной области</p> <p>П-1 - Самостоятельно, опираясь на теоретические и методологические подходы, составить на основе критериев научных знаний характеристики явлений и процессов для решения задач в своей профессиональной области.</p>
--	--	--

### **1.5. Форма обучения**

Обучение по дисциплинам модуля может осуществляться в очной и заочной формах.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Введение в специальность**

Рабочая программа дисциплины составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Харитоновна Елена Владимировна	без ученой степени, без ученого звания	Старший преподавателе ль	управления в сфере физической культуры и спорта

**Рекомендовано учебно-методическим советом института Физической культуры, спорта и молодежной политики**

Протокол № 8 от 08.10.2021 г.

# 1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Авторы:

- Харитоновна Елена Владимировна, Старший преподаватель, управления в сфере физической культуры и спорта

## 1.1. Технологии реализации, используемые при изучении дисциплины модуля

- Традиционная (репродуктивная) технология
- Разноуровневое (дифференцированное) обучение
  - Базовый уровень

*\*Базовый I уровень – сохраняет логику самой науки и позволяет получить упрощенное, но верное и полное представление о предмете дисциплины, требует знание системы понятий, умение решать проблемные ситуации. Освоение данного уровня результатов обучения должно обеспечить формирование запланированных компетенций и позволит обучающемуся на минимальном уровне самостоятельности и ответственности выполнять задания;*

*Продвинутый II уровень – углубляет и обогащает базовый уровень как по содержанию, так и по глубине проработки материала дисциплины. Это происходит за счет включения дополнительной информации. Данный уровень требует умения решать проблемы в рамках курса и смежных курсов посредством самостоятельной постановки цели и выбора программы действий. Освоение данного уровня результатов обучения позволит обучающемуся повысить уровень самостоятельности и ответственности до творческого применения знаний и умений.*

## 1.2. Содержание дисциплины

Таблица 1.1

Код раздела, темы	Раздел, тема дисциплины*	Содержание
1	Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность специалиста гостиничного дела	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. Специфика профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела. Профессиограмма специалиста гостиничного дела
2	Гостиница: классификация, 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 номеров. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других

		<p>средств размещения; инженерно-техническое оборудование и системы</p> <p>жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Организационная структура гостиничного предприятия.</p> <p>Основные</p> <p>службы гостиничного предприятия</p>
3	<p>Производство и реализация гостиничных услуг.</p> <p>Инновации в гостиничном деле.</p>	<p>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,</p> <p>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</p> <p>обслуживания гостей. Инновационные проекты в гостиничном сервисе.</p>
4	<p>Операционная деятельность в индустрии гостеприимства</p>	<p>Менеджмент в индустрии гостеприимства. Управленческие навыки и умения. Лидерство и менеджмент. Маркетинг в индустрии гостеприимства. Потребности и желания гостей. Уникальность продукта, предлагаемого в индустрии гостеприимства. Маркетинг и реализационные задачи и цели. Тенденции в маркетинге и продажах в индустрии гостеприимства. Управление человеческими ресурсами. Проблемы лидерства и человеческие ресурсы. Планирование работы службы управления персоналом. Профессиональная подготовка и развитие. Профессиональное развитие служащих. Тенденции в области управления человеческими ресурсами. Учет, финансы и контроль затрат. Тенденции в бухгалтерском учете, финансах и контроле затрат. Информационные технологии в индустрии гостеприимства. Обработка информации в области гостеприимства. Гостиничные информационно- технологические</p> <p>системы. Информационно-технологические системы, применяемые в ресторанах и других предприятиях питания</p>
5	<p>Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг</p>	<p>Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Особенности рынка гостинично- ресторанных и туристических услуг. Изучение спроса на гостиничные услуги. Анализ</p>

		<p>рыночной среды. Сегментирование предприятий, работающих на рынке</p> <p>гостиничных услуг. Организация сбыта и продаж продуктов питания и напитков. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии гостеприимства. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.</p>
--	--	---

### 1.3. Направление, виды воспитательной деятельности и используемые технологии

Таблица 1.2

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения
Профессиональное воспитание	профориентационная деятельность	Технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности	ОПК-1 - Способен анализировать и объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной деятельности на основе критериев научного знания с использованием различных методологических и теоретических подходов	З-1 - Характеризовать основные методологические и теоретические подходы, позволяющие объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной области

1.4. Программа дисциплины реализуется на государственном языке Российской Федерации .

## 2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение в специальность

#### Электронные ресурсы (издания)

- Сергеева, Ю. С.; Гостиничный бизнес : учебное пособие.; Приор-издат, Москва; 2009; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787> (Электронное издание)
- ; Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие.; Ставропольский государственный аграрный университет, Ставрополь; 2015; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785> (Электронное издание)
- Медлик, С., С., Павлов, А. В.; Гостиничный бизнес : учебник.; Юнити, Москва; 2015; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (Электронное издание)
- Уокер, Д., Д., Егоров, В. Н., Речицкая, Л. В., Клебче, Г. А.; Введение в гостеприимство : учебное пособие.; Юнити, Москва; 2015; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767> (Электронное издание)



издание)

5. ; Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие.; Омский государственный технический университет, Омск; 2020; <http://www.iprbookshop.ru/115412.html> (Электронное издание)

### **Печатные издания**

1. Кусков, А. С.; Гостиничное дело : учеб. пособие.; Дашков и К°, Москва; 2009 (1 экз.)

### **Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы**

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru/>

Национальный цифровой ресурс РУКОНТ – межотраслевая электронная библиотека на базе Контекстум – <http://rucont.ru>

### **Материалы для лиц с ОВЗ**

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Минспорттуризма России: <http://www.russiatourism.ru>

2. Портал про гостиничный бизнес PRONOTEL: <http://www.prohotel.ru>

3. Ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, всё для ресторатора: <http://www.hotres.ru>

## **3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение в специальность**

**Сведения об оснащённости дисциплины специализированным и лабораторным оборудованием и программным обеспечением**

Таблица 3.1

<b>№ п/п</b>	<b>Виды занятий</b>	<b>Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения</b>
1	Лекции	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство	Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM Интернет-браузер Google Chrome

2	Практические занятия	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p> <p>Периферийное устройство</p> <p>Подключение к сети Интернет</p> <p>Интернет-браузер Google Chrome</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p> <p>Интернет-браузер Google Chrome</p>
3	Консультации	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p>	<b>Не требуется</b>
4	Текущий контроль и промежуточная аттестация	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Периферийное устройство</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p> <p>Интернет-браузер Google Chrome</p>
5	Самостоятельная работа студентов	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p> <p>Интернет-браузер Google Chrome</p>