

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Тульский государственный университет»

Институт педагогики, физической культуры, спорта и туризма
Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

Утверждено на заседании кафедры
«Туризм и индустрия гостеприимства»
«30» января 2023 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой



И.Ю. Пономарева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Введение в профессиональную деятельность»

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

с направленностью (профилем)
Гостиничная деятельность

Форма(ы) обучения: очная, заочная

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-23

Тула 2023 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы дисциплины (модуля)

Разработчик:

Мишунина Г.Е., канд. техн. наук, доцент



1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является получение основ знаний в области профессиональной деятельности туризма и индустрии гостеприимства, что позволит студенту быстрее разобраться в сложных процессах функционирования туристической сферы и освоить материал общепрофессиональных дисциплин.

Задачами освоения дисциплины являются:

- определить значение туризма и индустрии гостеприимства в жизни общества;
- изучить основы нормативно-правовых документов в области туризма и гостеприимства;
- изучить туристическую терминологию;
- изучить теоретические основы туризма и индустрии гостеприимства.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина (модуль) относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина (модуль) изучается в 1 семестре.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы (формируемыми компетенциями) и индикаторами их достижения, установленными в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы, приведён ниже.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

1) основные технологии, технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.1).

2) цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, виды и содержание управленческой документации. (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.1).

Уметь:

1) осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.2).

2) использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы гостеприимства и общественного питания, составлять управленческую документацию. (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.2).

Владеть:

1) навыками работы со специализированным программным обеспечением, навыками применения технологий и технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.3).

2) методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками составления управленческой документации. (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.3).

Полные наименования компетенций и индикаторов их достижения представлены в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

4 Объем и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Объем дисциплины (модуля), объем контактной и самостоятельной работы обучающегося при освоении дисциплины (модуля), формы промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

Номер семестра	Формы промежуточной аттестации	Общий объем в зачетных единицах	Общий объем в академических часах	Объем контактной работы в академических часах						Объем самостоятельной работы в академических часах
				Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные работы	Клинические практические занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения										
1	ДЗ, КР	4	144	32	32			1	0,5	78,5
Итого		4	144	32	32			1	0,5	78,5
Заочная форма обучения										
1	ДЗ, КР	4	144	2	6			1	0,5	134,5
Итого		4	144	2	6			1	0,5	134,5

Условные сокращения: Э – экзамен, ЗЧ – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой), КП – защита курсового проекта, КР – защита курсовой работы.

4.2 Содержание лекционных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
1 семестр	
1	История возникновения и развития туризма и индустрии гостеприимств Туристская деятельность как общественное явление
2	Основные понятия и функции туризма
3	Значение туризма в решении экономических, социальных и гуманитарных проблем общества
4	Классификации туризма
5	Понятие туристического продукта, его составные части.
6	Разработка и потребительские свойства турпродукта

№ п/п	Темы лекционных занятий
7	Туристская индустрия
8	Структура управления туризмом и индустрией гостеприимства в России
9	Международные организации и мероприятия туризма и индустрии гостеприимства
10	Роль гостиничных услуг в туризме
11	Гостиничный бизнес и динамика его развития
12	Гостиничные сети
13	Ресторанный бизнес
14	Транспортные перевозки в туризме
15	Экскурсионные услуги
16	Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
1 семестр	
1	История возникновения и развития туризма и индустрии гостеприимств . Туристская деятельность как общественное явление

4.3 Содержание практических (семинарских) занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
1 семестр	
1	История возникновения и развития туризма и индустрии гостеприимств Туристская деятельность как общественное явление
2	Основные понятия и функции туризма
3	Значение туризма в решении экономических, социальных и гуманитарных проблем общества
4	Классификации туризма
5	Понятие туристического продукта, его составные части.
6	Разработка и потребительские свойства турпродукта
7	Туристская индустрия
8	Структура управления туризмом и индустрией гостеприимства в России
9	Международные организации и мероприятия туризма и индустрии гостеприимства
10	Роль гостиничных услуг в туризме
11	Гостиничный бизнес и динамика его развития
12	Гостиничные сети
13	Ресторанный бизнес
14	Транспортные перевозки в туризме
15	Экскурсионные услуги
16	Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
------------------	--

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
1 семестр	
1	История возникновения и развития туризма и индустрии гостеприимства.
2	Основные понятия и функции туризма.
3	Туристская индустрия

4.4 Содержание лабораторных работ

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой

4.5 Содержание клинических практических занятий

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой.

4.6 Содержание самостоятельной работы обучающегося

Очная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
1 семестр	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

Заочная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
1 семестр	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

5 Система формирования оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося

Очная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
1 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	10
		Работа на практических (семинарских) занятиях	10
		Контрольная работа	10
		Итого	30

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	10
		Работа на практических (семинарских) занятиях	10
		Контрольная работа	10
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
	Защита курсовой работы		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Заочная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
1 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:		
	Работа на практических занятиях		10
	Проверка выполнения контрольной работы		50
	Итого		60
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
	Защита курсовой работы		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Шкала соответствия оценок в стобалльной и академической системах оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Система оценивания результатов обучения	Оценки			
Стобалльная система оценивания	0 – 39	40 – 60	61 – 80	81 – 100
Академическая система оценивания (экзамен, дифференцированный зачет, защита курсового проекта, защита курсовой работы)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Академическая система оценивания (зачет)	Не зачтено	Зачтено		

6 Описание материально-технической базы (включая оборудование и технические средства обучения), необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) (проведение лекционных и практических (семинарских) занятий) требуется:

- учебная аудитория, оснащенная доской для написания мелом,
- видеопроектор,
- экран,
- аудиосистема,

- IR пульты для экрана и видеопроектора,
- ноутбук.

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Уокер Р. Джон ; перевод В. Н. Егорова. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 879 с. — ISBN 5-238-00990-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81605.html> (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Кусков, А. С. Основы туризма : учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. — Москва : КноРус, 2021. — 396 с. — ISBN 978-5-406-08322-2. — URL: <https://book.ru/book/939861> (дата обращения: 04.07.2023). — Текст : электронный
3. Кусков, А. С., Технологии организации туроператорской деятельности : учебник / А. С. Кусков, Н. В. Сирик. — Москва : КноРус, 2021. — 383 с. — ISBN 978-5-406-08578-3. — URL: <https://book.ru/book/940182> (дата обращения: 10.07.2023). — Текст : электронный.
4. Основы туризма (Ростуризм) : учебник / под ред. О.И. Писаревская. — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. — 374 с. — ISBN 978-5-4365-0134-5. — URL: <https://book.ru/book/919712> (дата обращения: 03.07.2023). — Текст : электронный.
5. Стахова, Л. В. Основы туризма : учебник для вузов / Л. В. Стахова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14912-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519853> (дата обращения: 10.07.2023).
6. Туризм и гостиничное хозяйство : учебное пособие для вузов / Л. П. Шматько [и др.] ; под ред. Л. П. Шматько. - 4-е изд., испр. и доп. - Ростов-н/Д ; Москва : Феникс : МарТ, 2010. - 352 с. - (Туризм&Сервис) .- ISBN 978-5-222-15999-6 (Феникс) (в пер.) . - ISBN 978-5-241-00535-9

7.2 Дополнительная литература

1. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Закон РФ от 24 ноября 1996 года № 132-ФЗ.
2. Бай, Т. В., Теория и методика организации питания в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Бай, О. В. Котлярова. — Москва : Русайнс, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-466-01310-8. — URL: <https://book.ru/book/945925> (дата обращения: 05.07.2023). — Текст : электронный.
3. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13686-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519660> (дата обращения: 04.07.2023).

4. Булыгина, И. И., Анимация в сфере гостеприимства : учебник / И. И. Булыгина, Е. Н. Гаранина, Н. И. Гаранин. — Москва : КноРус, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-406-10981-6. — URL: <https://book.ru/book/947130> (дата обращения: 05.07.2023). — Текст : электронный.
5. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Логос, Университетская книга, 2008. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 10.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Воронкова, Л. П., История туризма и гостеприимства : учебное пособие / Л. П. Воронкова. — Москва : КноРус, 2021. — 347 с. — ISBN 978-5-406-08509-7. — URL: <https://book.ru/book/940139> (дата обращения: 03.07.2023). — Текст : электронный.
7. Гостиничный бизнес в современной экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2022. — 237 с. — ISBN 978-5-466-00765-7. — URL: <https://book.ru/book/945137> (дата обращения: 05.07.2023). — Текст : электронный.
8. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Т. М. Крючкова, И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-406-03848-2. — URL: <https://book.ru/book/936927> (дата обращения: 05.07.2023). — Текст : электронный.
9. Жираткова, Ж. В. Организация экскурсионной деятельности : учебник и практикум для вузов / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12370-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518582> (дата обращения: 06.07.2023).
10. История туризма (Ростуризм) : Учебник / под ред. Ю.С. Путрик — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. — 254 с. — ISBN 978-5-4365-0131-4. — URL: <https://book.ru/book/919711> (дата обращения: 03.07.2023). — Текст : электронный.
11. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71186.html> (дата обращения: 10.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
12. Никольская, Е. Ю., Аналитика гостиничного рынка : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, С. В. Данильченко, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-466-03607-7. — URL: <https://book.ru/book/950629> (дата обращения: 10.07.2023). — Текст : электронный.
13. Никольская, Е. Ю., Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, М. Е. Успенская, Д. В. Галкин, Л. И. Скабеева. — Москва : КноРус, 2023. — 297 с. — ISBN 978-5-406-10329-6. — URL: <https://book.ru/book/945180> (дата обращения: 05.07.2023). — Текст : электронный.
14. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / О. И. Вапнярская, О. М. Голикова, Е. Е. Коновалова [и др.] ; под ред. Л. А. Ульянченко. — Москва :

- КноРус, 2022. — 223 с. — ISBN 978-5-406-09545-4. — URL: <https://book.ru/book/943191> (дата обращения: 10.07.2023). — Текст : электронный.
15. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 15.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 16. Соколова, М. В. История туризма : учебное пособие для вузов / М. В. Соколова. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 352 с. : ил. - (Высшее профессиональное образование : Туризм)
 17. Стригунова, Д. П., Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса : учебное пособие / Д. П. Стригунова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-03292-3. — URL: <https://book.ru/book/936578> (дата обращения: 11.07.2023). — Текст : электронный.
 18. Чудновский, А. Д., Управление индустрией туризма. : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. — Москва : КноРус, 2022. — 437 с. — ISBN 978-5-406-09273-6. — URL: <https://book.ru/book/942825> (дата обращения: 10.07.2023). — Текст : электронный.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <https://e.lanbook.com/> - ЭБС «Лань», доступ авторизованный
2. <https://urait.ru/> - Образовательная платформа «Юрайт», доступ авторизованный
3. <https://www.iprbookshop.ru/> - Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный
4. <https://tsutula.bookonlime.ru/> - ЭБС ТулГУ «BookOnLime» учебные издания ТулГУ по всем дисциплинам, доступ авторизованный
5. <https://www.studentlibrary.ru/> - ЭБС «Консультант студента», доступ авторизованный *(указывается для строительных и медицинских специальностей!)*
6. <https://dlib.eastview.com/browse/udb/12> - Политематическая база данных периодических изданий [East View](#), доступ авторизованный
7. <https://cyberleninka.ru/> - Научная электронная библиотека «КиберЛенинка», доступ свободный
8. <https://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека [eLibrary.ru](#), доступ свободный

9 Перечень информационных технологий, необходимых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

9.1 Перечень необходимого ежегодно обновляемого лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Текстовый редактор Microsoft Word;
2. Программа для работы с электронными таблицами Microsoft Excel;
3. Программа подготовки презентаций Microsoft PowerPoint;
4. STDU Viewer (программа для просмотра pdf).
5. Пакет офисных приложений «Мой офис».

9.2 Перечень необходимых современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная справочная правовая система Консультант Плюс.