

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного туризма и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Введение в специальность
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составители:

к.филол.н., доц. Садыкова Э.Р.
ст. преп. Рахимзянова Ю.А.

Казань

Содержание

1. Цели и задачи учебной дисциплины	3
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	3
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1 Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенции	5 6
4.2 Содержание дисциплины по темам (разделам)	8
4.3 Планы практических и семинарских занятий	14
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	16
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	17
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	20
Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	
Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки **43.03.02 «Туризм»**.

Цель дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о общественном питании как отрасли народного хозяйства и сфере туристской деятельности; способствовать воспитанию личностных качеств, необходимых для бакалавра в сфере гостеприимства; развить у студентов стремление к постоянному самосовершенствованию и мобильности в профессии.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов представление о месте общественного питания в системе туризма; о значении знаний и представлений о профессии как основы для достижения высокого уровня профессиональной культуры; об истории развития общественного питания в мире и России; о профессионально-культурологической модели выпускника по направлению подготовки «Туризм» как о характеристике предполагаемого результата образования в Университете управления «ТИСБИ»;

- обеспечить усвоение студентами основных категорий общественного питания, содержания профиограммы бакалавра туризма; формирование знаний об истории мирового и отечественного опыта профессиональной деятельности в сфере общественного питания; понимание актуальных проблем современной сферы общественного питания;

- научить студентов выделять основные этапы в истории развития общественного питания; классифицировать основные виды предприятий питания; анализировать требования профессии к личным качествам человека; определять наличные (на данный момент обучения) профессионально значимые качества и ориентиры, определяющие студента как обучающегося профессии и овладевающего профессиональной культурой.

После освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: место и роль общественного питания в системе туризма, основы теории гостеприимства и особенностей производства и реализации услуг предприятий питания; сущность основных подходов к классификации предприятий питания; профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Туризм».

Уметь: анализировать перспективные направления современного общественного; определять основные функции служб гостиничного предприятия; анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста и выстраивать траекторию саморазвития.

Владеть: основными категориями общественного питания; навыками применения профиограммы бакалавра туризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана. До начала изучения дисциплины «Введение в специальность» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «История России», «Русский язык и деловое общение», «Цифровые технологии и основы искусственного интеллекта».

Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины

↓
История России
Русский язык и деловое общение
Цифровые технологии и основы искусственного интеллекта

Введение в специальность

Обеспечиваемые учебные дисциплины

Основы гастрономического туризма
Маркетинг на предприятиях общественного питания
Менеджмент в общественном питании

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Введение в специальность» участвует в формировании компонентов универсальной компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Туризм»:

ОПК-2: Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	
ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления объектами туристской деятельностью	3.1 Знает профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки "Туризм" У.1 Умеет анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста и выстраивать траекторию саморазвития В.1 Владеет навыками применения профессиограммы бакалавра туризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей – ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление «Туризм» Дисциплина: «Введение в специальность»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самост. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекции	Практики			
Модуль 1: «Основы теории гостеприимства и реализации услуг питания»					
Тема 1. Гостеприимство как сфера туристской деятельности и отрасль народного хозяйства	2	4	4	10	ОПК-2.1 3.1 ОПК-2.1 У.1

Тема 2. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Особенности гостеприимства у разных народов.	2	4	6	12	
Тема 3. Услуги общественного питания как основной элемент в структуре индустрии гостеприимства. Производство и реализация услуг питания. Инновации в общественном питании	2	6	8	16	ОПК-2.1 3.1 ОПК-2.1 У.1 ОПК-2.1 В.1
Модуль 2: «Введение в профессию»					
Тема 4. Введение в профессию	2	2	6	10	ОПК-2.1 3.1 ОПК-2.1 У.1 ОПК-2.1 В.1
Тема 5. Профессиональная деятельность бакалавра туризма*	2	4	8	14	
Подготовка к зачёту			2	2	
ИТОГО	10	20	42	72	

* Данная тема изучается с помощью интерактивных методов обучения.

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный модульный курс состоит из 2-х модулей, порядок освоения которых выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Модуль 1 «Основы теории гостеприимства и реализации услуг питания» включает в себя три темы.

В результате прохождения второго модуля студент должен:

- знать историю развития гостеприимства в мире и России, структуру индустрии гостеприимства и ее особенности;
- знать основы производства и реализации услуг питания; место и роль инноваций в общественном питании;
- понимать сущность основных подходов к классификации предприятий общественного питания;
- уметь анализировать актуальные проблемы современной сфера общественного питания.
- уметь анализировать перспективные направления современной сферы общественного питания;
- уметь определять основные функции служб предприятий общественного питания;
- владеть основными категориями общественного питания.

По результатам Модуля 1 проводится устный опрос.

Модуль 2 «Введение в профессию» включает в себя две темы.

В результате прохождения первого модуля студент получает мотивацию к выполнению своей профессиональной деятельности и должен:

- понимать социальную значимость своей профессии;
- проявлять мотивацию к профессиональной деятельности, к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению профессионального мастерства;
- знать историю мирового и отечественного опыта профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- уметь оценивать свои достоинства и недостатки как будущего профессионала и выбирать средства развития и устранения недостатков;
- владеть навыками применения профессиограммы бакалавра туризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития.

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется выполнением письменного задания.

По результатам двух модулей проводится зачет.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Понятие гостеприимства. Эволюция гостеприимства. Структура. Особенности работы в сфере гостеприимства.

Тема 2. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Особенности гостеприимства у разных народов.

Тема 3. Услуги общественного питания как основной элемент в структуре индустрии гостеприимства. Производство и реализация услуг питания. Предприятия общественного питания как системообразующий элемент индустрии гостеприимства: понятие, особенности, виды. Современное состояние общественного питания. Проблемы развития общественного питания в России. Инновации в общественном питании.

Классификация предприятий общественного питания и их характеристика.

Организационная структура предприятий общественного питания. Основные службы предприятия.

Тема 4. Производство и реализация услуг питания. Инновации в общественном питании

Основные этапы процесса производства и реализации услуг питания: планирование, закупка продуктов, приготовление пищи, обслуживание клиентов, управление складом, маркетинг и продвижение, управление финансами.

Технологические инновации. Здоровое питание и диетические тренды. Устойчивость и экологические инновации. Персонализация и кастомизация: Интерьер и атмосфера.

Тема 4. Введение в профессию

История становления и развития общественного питания; современное состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания.

Тема 5. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела

Специфика профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела. Профессиограмма бакалавра туризма. Профессионально-культурологическая модель выпускника по направлению «Туризм» как характеристика предполагаемого результата образования в Университете управления «ТИСБИ».

4.3. Планы практических и семинарских занятий

Тема 1 (4 ч.) Гостеприимство как сфера туристской деятельности и отрасль народного хозяйства

Вопросы для обсуждения:

1. Что является предметом теории гостеприимства?
2. Каковы особенности работы на предприятиях гостеприимства?
3. Перечислите элементы в структуре индустрии гостеприимства?
4. Как развивалась эта сфера у разных народов?
5. Каковы основные тенденции развития индустрии гостеприимства.

Практические задания:

1. Что формирует принципы гостеприимства? Приведите примеры традиций гостеприимства у разных народов мира.
2. В научной литературе существует ряд мнений, что является высшей целью деловой активности в сфере гостеприимства. Некоторые специалисты считают, что такой целью является удовлетворение потребностей клиента; другие – получение прибыли; а третьи – обеспечение качественного обслуживания. А как считаете вы? Что является высшей целью деловой активности в сфере гостеприимства?
3. Правоммерно ли утверждение, что «современная индустрия гостеприимства – это индустрия быстрого обслуживания». Ответ аргументируйте.
4. Стремление ко всё большему комфорту – один из главных двигателей развития индустрии гостеприимства. Но единственный ли? Что еще определяет прогресс сферы гостеприимства? Можете ли вы указать на отрицательные последствия стремления человечества жить всё более комфортно?
5. Покажите взаимосвязь между такими понятиями, как потребность, НТП, комфорт. Как эта взаимосвязь проявляется в деятельности сферы гостеприимства?
6. Русский философ С.Н. Булгаков в «Философии хозяйства» (1912 г.) писал: «Мы едим мир не только устами или органами пищеварения, не только легкими и кожей в процессе дыхания, но и в процессе зрения, обоняния, слуха, осязания...» Что имел в виду философ?
7. Что можно считать «ресурсами гостеприимства»? Как НТП влияет на развитие «ресурсов гостеприимства»? Ответ аргументируйте.
8. Выделите и охарактеризуйте основные тенденции развития индустрии гостеприимства.
9. Определите особые потребности у следующих клиентов и предложите варианты удовлетворения этих потребностей в гостиничном обслуживании: группа школьников, родители с маленькими детьми, пожилые граждане, слепой человек, турист из Германии, вегетарианец, человек в инвалидной коляске, владелец животного, человек с большим багажом. Проанализируйте, пользуясь материалами периодических изданий и сети Интернет, какие предложения для гостей перечисленных категорий представлены на рынке гостиничных услуг.

Тема 2 (4 ч). Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.

Вопросы для обсуждения:

1. Какие факторы оказывают наибольшее влияние на развитие индустрии гостеприимства в современном мире?
2. Какие тенденции в потребительском поведении влияют на изменения в индустрии гостеприимства?
3. Какие технологические инновации оказывают наибольшее влияние на отрасль гостеприимства и как они меняют способы предоставления услуг?
4. Какие факторы влияют на развитие устойчивого туризма и его влияние на индустрию гостеприимства?
5. Какие изменения в мировой экономике оказывают влияние на индустрию гостеприимства и какие стратегии развития применяются для адаптации к этим изменениям?

2ч. Особенности гостеприимства у разных народов.

Вопросы для обсуждения:

Особенности развития гостеприимства у разных народов.

- Особенности гостеприимства у народов Азии.
- Гостеприимство у народов Севера.
- Особенности гостеприимства на Кавказе.
- История зарождения гостеприимства у славянских народов.
- Татарское гостеприимство и т.д.

Практические задания:

1. Исследование рынка гостеприимства:
 - Выберите конкретный сегмент индустрии гостеприимства (например, отели, рестораны, туризм и т. д.) и проведите исследование текущих тенденций в этом сегменте.
 - Проанализируйте, какие факторы оказывают наибольшее влияние на развитие этого сегмента (технологические инновации, изменение потребительского спроса, устойчивость и т. д.).
2. Создание бизнес-плана для стартапа в индустрии гостеприимства:
 - Разработайте бизнес-план для открытия небольшого ресторана, учитывая современные тенденции в потребительском поведении и факторы, влияющие на развитие отрасли.
3. Анализ устойчивости в туризме:
 - Исследуйте концепцию устойчивого туризма и его влияние на индустрию гостеприимства.
 - Проведите анализ различных стратегий устойчивого развития, которые могут быть применены в гостиничном бизнесе или других сегментах индустрии.
4. Разработка маркетинговой стратегии:
 - Создайте маркетинговую стратегию для ресторана, учитывая современные тенденции в потребительском поведении (например, использование социальных медиа, персонализированный маркетинг и т. д.).
5. Исследование технологических инноваций:
 - Изучите последние технологические инновации, которые применяются в индустрии гостеприимства, и проанализируйте, как эти инновации влияют на опыт клиентов и операционные процессы.

Тема 3 (6 ч). Услуги общественного питания как основной элемент в структуре индустрии гостеприимства

Вопросы для обсуждения (2 ч.):

История развития услуг питания у разных народов и их особенности (на выбор).

Вопросы для обсуждения (24ч.):

1. Место и роль общественного питания в структуре индустрии гостеприимства.
2. Современные тенденции в общественном питании.
3. Инновационные технологии в общественном питании.
4. Проблемы общественного питания.

Практические задания:

1. Исследование потребительских предпочтений:
 - Проведите исследование современных потребительских предпочтений в области общественного питания, включая популярные кухни, диетические требования, предпочтения по месту расположения и атмосфере заведения.
2. Анализ трендов в меню:

- Изучите современные тренды в меню, такие как увеличение веганских и вегетарианских опций, использование местных продуктов, предложение более здоровых и сбалансированных блюд.

3. Исследование технологических инноваций:

- Изучите, какие технологические инновации применяются в общественном питании, такие как онлайн-заказы, самообслуживание, использование мобильных приложений для заказов и оплаты.

4. Разработка концепции ресторана или кафе:

- Разработайте концепцию для нового ресторана или кафе, учитывая современные тенденции в потребительском поведении и предпочтениях по питанию.

5. Анализ устойчивости в общественном питании:

- Проведите анализ устойчивых практик в общественном питании, таких как уменьшение отходов, использование экологически чистой упаковки, поддержка местных поставщиков и т. д.

Тема 4 (2 ч). Введение в профессию

Профессионально-культурологическая модель выпускника по направлению «Туризм» как характеристика предполагаемого результата образования в Университете управления «ТИСБИ».

Вопросы для обсуждения:

1. Профессионально-культурологическая модель выпускника Университета управления «ТИСБИ» как целевой ориентир педагогического процесса.

2. Структура профессиональных компетенций бакалавра по направлению «Туризм».

3. Структура учебного плана по направлению «Туризм».

4. Соответствие модели выпускника профессиограмме и структуре учебного процесса.

Практические задания:

1. Изучите самостоятельно структуру профессиональных компетенций по направлению 43.03.02. «Туризм».

Проанализируйте, как содержание дисциплин, изучаемых вами на первом и втором курсах обучения в Университете управления «ТИСБИ», обеспечивает соответствие ваших знаний, умений и навыков формированию компетенций и требованиям государственного стандарта высшего профессионального образования. Для анализа можно использовать следующую схему:

Дисциплины учебного плана	Формируемые компетенции
Межкультурные коммуникации	
...	
...	

2. Наполните своим содержанием общекультурные компетенции. Как вы оцениваете важность их формирования?

3. Составьте собственный рейтинг формируемых компетенций с точки зрения их важности в реальной профессиональной деятельности. Обоснуйте своё мнение.

4. Оцените по 100-бальной шкале степень сформированности у вас компетенций государственного стандарта. Какие из компетенций формировались уже в школе? С помощью каких дисциплин?

5. Каковы были мотивы вашего выбора профессии? Насколько вы удовлетворены своим профессиональным выбором?

6. Нарисуйте «дерево» ваших учебных и профессиональных целей на ближайшие три месяца.

Тема 5 (4ч). Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела

Вопросы для обсуждения:

1. Профессиональные требования к человеку, работающему в сфере гостеприимства.
2. Содержание профессиональной деятельности бакалавра туризма.
3. Дополнительные возможности для трудоустройства бакалавра гостиничного дела.
4. Профессиограмма бакалавра туризма.
5. Профессиональная культура бакалавра туризма: синтез квалификации и нравственности.

Практические задания:

1. Каковы исторические предпосылки формирования профессии «бакалавр туризма»?
2. Каковы основные возможности для трудоустройства в сферу общественного питания? Назовите смежные области, в которых может применить свои знания, умения и навыки бакалавр сферы гостеприимства. Для ответа используйте выдержку из профессиограммы:

Доминирующие виды деятельности «Управление на предприятиях общественного питания».

– коммутаторы; установка целей и определение конкретных задач для каждого из подразделений предприятия общественного питания;

– анализ деятельности и принятие решений, необходимых для достижения целей;

– поддержка постоянной коммуникации в коллективе;

– анализ, оценка и интерпретация результатов работы каждого сотрудника.

3. Перечислите требования к профессионально важным качествам бакалавра туризма.

4. Существуют ли факторы, свидетельствующие о профессиональной непригодности человека как представителя профессий сферы гостеприимства?

5. Какие элементы входят в состав операционально-деятельностного и мотивационного компонентов профессиональной культуры бакалавра туризма?

6. Проанализируйте профессиограмму «Менеджер гостиничного дела». Подберите психологические методики, позволяющие оценить степень развития любых 10 способностей и личностных качеств, обеспечивающих успешность профессиональной деятельности в сфере гостеприимства. В результате самоанализа способностей и качеств, сделайте выводы о степени своей психологической профпригодности на текущий момент времени.

Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности:

Способности:

– вербальные способности (умение говорить четко, ясно, выразительно);	– высокий уровень развития переключения и распределения внимания;
– коммуникативные способности (умение входить в контакт, налаживать взаимоотношения и т.д.);	– ораторские способности (умение грамотно выражать свои мысли, умение убеждать);
– способность решать проблемные ситуации в короткие сроки;	– хорошее развитие мнемических способностей;
– умение принимать решение в неопределенных ситуациях;	– хорошее развитие образной и словесно-логической памяти;
– умение слушать;	– развитые организаторские способности;

– способность управлять собой;	– способность влиять на окружающих.
--------------------------------	-------------------------------------

Личностные качества, интересы и склонности:

– склонность к работе с людьми;	– артистизм;
– энергичность;	– наблюдательность;
– эрудированность;	– стремление к саморазвитию;
– гибкость (умение быстро реагировать на разные изменения в ситуациях);	– уверенность в себе, в принимаемых решениях;
– оригинальность, находчивость;	– целеустремленность, настойчивость;
– терпимость, интерес и уважение к людям;	– тактичность, воспитанность;
– наличие развитой интуиции;	– креативность.

7. Составьте программу самокоррекции и саморазвития качеств, обеспечивающих успешность профессиональной деятельности.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Получение углубленных знаний по изучаемой дисциплине обеспечивается как за счет аудиторной работы, так и за счет самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа студентов используется для выполнения внеаудиторных заданий, включающего в себя все основные этапы управления гостиничным предприятием, а также для знакомства с дополнительной научной литературой по проблематике дисциплины.

Промежуточным контролем знаний студентов в течение периода обучения являются индивидуальные внеаудиторные задания, а также тестирование студентов. Лекционные и практические занятия носят интерактивный характер и предусматривают методы обучения, направленные на привлечение теоретических знаний, полученных в процессе самостоятельной проработки учебного материала, освоение информации электронных образовательных сайтов.

Интерактивные формы обучения (решение практических заданий, анализ конкретных ситуаций) позволят овладевать профессиональными компетентностями. Использование интерактивных технологий обучения. Самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, закрепление теоретического материала при проведении практических занятий с использованием учебного оборудования, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

На семинарских занятиях приветствуется способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективное решение поставленных проблем.

Темы для самостоятельного изучения

1. История общественного питания.
2. Пионеры в сфере общественного питания.
3. Особенности гостеприимства народов РФ.
4. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в Республике Татарстан.
5. Инновационные проекты в общественногo питания и др.
6. Цифровые технологии в работе предприятий общественного питания.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 396 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15237-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/537593>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 235 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-16046-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530345>

Дополнительная литература:

Козлов, А. И. Экология человека. Питание: учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 236 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07730-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/537933>

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Режим доступа: www.iprbook.ru.
2. Образовательная платформа «Юрайт». Режим доступа: www.urait.ru.
3. Государственный комитет Республики Татарстан по туризму. Режим доступа: <https://tourism.tatarstan.ru>.
4. Основы ресторанного бизнеса. Режим доступа: www.prorestoran.com

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и

промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, специализированные лаборатории (в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ»).

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую систему знаний, умений и навыков студента по окончании изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене (зачете);}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью
в части дисциплины «Введение в специальность»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов- выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Туризм» Умеет анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста и выстраивать траекторию саморазвития	Выступление на семинаре Практические задания Зачет
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Туризм» Умеет анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста. Владеет навыками применения профессиограммы бакалавра туризма в целях самодиагностики.	Выступление на семинаре Практические задания Зачет
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Туризм» Умеет анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста и выстраивать траекторию саморазвития Владеет навыками применения профессиограммы бакалавра туризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития	Выступление на семинаре Практические задания Зачет

Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины. Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Введение в специальность», а именно: «Введение в специальность» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «История России», «Русский язык и деловое общение», «Цифровые технологии и основы искусственного интеллекта».

Затем необходимо ознакомиться с порядком изучения дисциплины, т.е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций.

И, наконец, ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и Принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

При подготовке к семинарскому занятию необходимо уточнить план проведения занятий, подготовить необходимую документацию. Практические занятия проводятся после лекционного изучения темы. Решение задач, приведенных в программе учебной дисциплины обязательно.

При изучении данного курса преподавателем используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного туризма и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:
«Введение в специальность»

направление подготовки: 43.03.02 Туризм

профиль подготовки: Управление объектами гастротуризма

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Практическое задание
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к зачету)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки знаний, умений и навыков (задачи к зачету)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля Формируемые компетенции и их индикаторы	ОПК-2
	ОПК-2.1
Формы текущего контроля	
выступление на семинаре	З1
практическое задание	З1У1В1
Формы промежуточного контроля	
зачет	З1У1В1

З – знания, У – умения, В – владение навыками

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля знаний, умений и навыков

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации денежно-кредитных отношений.

Примерные вопросы к семинарским занятиям

Вопросы к семинарам включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом сути отношений в сфере общественного питания.

Вопросы на проверку знаний

1. Что формирует принципы гостеприимства? Приведите примеры традиций гостеприимства у разных народов мира.

2. В научной литературе существует ряд мнений, что является высшей целью деловой активности в сфере гостеприимства. Некоторые специалисты считают, что такой целью является удовлетворение потребностей клиента; другие – получение прибыли; а третьи – обеспечение качественного обслуживания. А как считаете вы? Что является высшей целью деловой активности в сфере гостеприимства?

3. Правоммерно ли утверждение, что «современная индустрия гостеприимства – это индустрия быстрого обслуживания». Ответ аргументируйте.

4. Стремление ко всё большему комфорту – один из главных двигателей развития индустрии гостеприимства. Но единственный ли? Что еще определяет прогресс сферы гостеприимства? Можете ли вы указать на отрицательные последствия стремления человечества жить всё более комфортно?

5. Покажите взаимосвязь между такими понятиями, как потребность, НТП, комфорт. Как эта взаимосвязь проявляется в деятельности сферы гостеприимства?

6. Русский философ С.Н.Булгаков в «Философии хозяйства» (1912 г.) писал: «Мы едим мир не только устами или органами пищеварения, не только легкими и кожей в процессе дыхания, но и в процессе зрения, обоняния, слуха, осязания...» Что имел в виду философ?

7. Что можно считать «ресурсами гостеприимства»? Как НТП влияет на развитие «ресурсов гостеприимства»? Ответ аргументируйте.

8. Выделите и охарактеризуйте основные тенденции развития индустрии

гостеприимства.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	90-100
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-90
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть организации технологического процесса.	60-79
Способен сформулировать определения терминов, привести примеры организационных структур, основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия, основные и дополнительные виды услуг, перечислить виды гостиничного продукта, но не владеет технологическими особенностями организации процессов обслуживания гостей.	Менее 60

2.1.2. Практическое задание

1. Составьте программу самокоррекции и саморазвития качеств, обеспечивающих успешность профессиональной деятельности.

2. Изучите самостоятельно структуру профессиональных компетенций по направлению 43.03.02. «Туризм».

Проанализируйте, как содержание дисциплин, изучаемых вами на первом и втором курсах обучения в Университете управления «ТИСБИ», обеспечивает соответствие ваших знаний, умений и навыков формированию компетенций и требованиям государственного стандарта высшего профессионального образования. Для анализа можно использовать следующую схему:

Дисциплины учебного плана	Формируемые компетенции
Межкультурные коммуникации	
...	
...	

3. Наполните своим содержанием общекультурные компетенции. Как вы оцениваете важность их формирования?

4. Составьте собственный рейтинг формируемых компетенций с точки зрения их важности в реальной профессиональной деятельности. Обоснуйте своё мнение.

5. Оцените по 100-бальной шкале степень сформированности у вас компетенций государственного стандарта. Какие из компетенций формировались уже в школе? С помощью каких дисциплин?

6. Каковы были мотивы вашего выбора профессии? Насколько вы удовлетворены своим профессиональным выбором?

Нарисуйте «дерево» ваших учебных и профессиональных целей на ближайшие три месяца используя виртуальную доску (Ссылка: <https://www.classroomscreen.com/>)

7.

Критерии оценки практического задания

Критерии оценивания	Баллы
Глубина и степень проработанности задания	20
Соответствие способа развертывания содержания в задании поставленному	20

основополагающему вопросу	
Четкость структурирования информации	10
Доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, вывод	10
Привлечение знаний из других областей	10
Убедительность и яркость представления проекта	10
Эстетика оформления результатов проведенного проекта	10
Формы представления результата задания	10

Уровень выполнения задания	Итоговый балл
высокий	80-100
выше среднего	70-79
средний	60-69
низкий	Менее 60

2.2. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1. Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений (вопросы к зачету)

Примерный список вопросов к зачету

1. Предмет, основные категории теории гостеприимства.
2. Эволюция гостеприимства. Структура и особенности.
3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
4. Какие изменения в мировой экономике оказывают влияние на индустрию гостеприимства и какие стратегии развития применяются для адаптации к этим изменениям?
5. Какие факторы влияют на развитие устойчивого туризма и его влияние на индустрию гостеприимства?
6. Какие технологические инновации оказывают наибольшее влияние на отрасль гостеприимства и как они меняют способы предоставления услуг?
7. Какие тенденции в потребительском поведении влияют на изменения в индустрии гостеприимства?
8. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности.
9. Понятие, особенности и характеристики услуг общественного питания.
10. Факторы, влияющие развитие общественного питания в современном мире?
11. Проблемы развития общественного питания в России.
12. Цифровые технологии в общественном питании.
13. Технологии и специальные программы обслуживания на предприятиях общественного питания, их основные элементы и характеристика.
- 14.
15. Профессиональные требования к человеку, работающему в сфере гостеприимства.
16. Содержание профессиональной деятельности бакалавра туризма.
17. Дополнительные возможности для трудоустройства бакалавра туризма.
18. Профессиограмма бакалавра туризма.
19. Профессиональная культура бакалавра туризма: синтез квалификации и нравственности.
20. Профессионально-культурологическая модель выпускника Университета управления «ТИСБИ» как целевой ориентир педагогического процесса.
21. Структура профессиональных компетенций бакалавра по направлению «Сервис».
22. Структура учебного плана по направлению «Туризм».

23. Соответствие модели выпускника профиограмме и структуре учебного процесса.

2.2.2. Фонд оценочных средств для проверки умений/навыков (задачи к зачету)

Примерные практические задания к зачету:

1. Каковы основные возможности для трудоустройства в сфере гостеприимства? Назовите смежные области, в которых может применить свои знания, умения и навыки бакалавр сферы гостеприимства. Для ответа используйте выдержку из профиограммы:

2. Перечислите доминирующие виды деятельности специалиста по профилю «Управление предприятиями общественного питания»:

- анализ деятельности и принятие решений, необходимых для достижения целей;
- поддержка постоянной коммуникации в коллективе;
- анализ, оценка и интерпретация результатов работы каждого сотрудника.

3. Перечислите требования к профессионально важным качествам бакалавра туризма. Составьте профиограмму.

4. Существуют ли факторы, свидетельствующие о профессиональной непригодности человека как представителя профессий сферы гостеприимства?

5. Какие элементы входят в состав операционально-деятельностного и мотивационного компонентов профессиональной культуры бакалавратуризма?

6. Проанализируйте профиограмму «Бакалавр туризма». Подберите психологические методики, позволяющие оценить степень развития любых 10 способностей и личностных качеств, обеспечивающих успешность профессиональной деятельности в сфере гостеприимства. В результате самоанализа способностей и качеств, сделайте выводы о степени своей психологической профпригодности на текущий момент времени.

7. Предложите перечень нововведений для кафе «Березка» УВО «Университет управления «ТИСБИ».

8. Составьте меню для туристов из стран Азии с учетом их национальных традиций.

Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности:

Способности:

– вербальные способности (умение говорить четко, ясно, выразительно);	– высокий уровень развития переключения и распределения внимания;
– коммуникативные способности (умение входить в контакт, налаживать взаимоотношения и т.д.);	– ораторские способности (умение грамотно выражать свои мысли, умение убеждать);
– способность решать проблемные ситуации в короткие сроки;	– хорошее развитие мнемических способностей;
– умение принимать решение в неопределенных ситуациях;	– хорошее развитие образной и словесно-логической памяти;
– умение слушать;	– развитые организаторские способности;
– способность управлять собой;	– способность влиять на окружающих.
– Способность работать в условиях высокотехнологичной экономики	

Личностные качества, интересы и склонности:

– склонность к работе с людьми;	– артистизм;
– энергичность;	– наблюдательность;

– эрудированность;	– стремление к саморазвитию;
– гибкость (умение быстро реагировать на разные изменения в ситуациях);	– уверенность в себе, в принимаемых решениях;
– оригинальность, находчивость;	– целеустремленность, настойчивость;
– терпимость, интерес и уважение к людям;	– тактичность, воспитанность;
– наличие развитой интуиции;	– креативность.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Зачет\незачет	Уровень сформированности компетенции
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям. При этом студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	зачтено	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	зачтено	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	зачтено	

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	зачтено	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	C	80-76	зачтено	
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	зачтено	
Дан недостаточно полный и 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. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.	D	70-66	зачтено	Пороговый уровень сформированности компетенций
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	зачтено	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	зачтено	

Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы зачета. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.	F	Менее 60	незачет	Компетенции не сформированы
---	----------	---------------------	----------------	--