

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФД/МК

Дата подписания: 09.09.2023 00:05:06

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcdcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» является знакомство студентов с современным состоянием гостинично-ресторанного дела, историческим развитием и перспективными направлениями индустрии гостеприимства на территории России и зарубежья, правовыми нормами регулирующими туризм в целом, гостиничный и ресторанный сервис в частности, методикой критического анализа основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить с различными источниками информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостиничном продукте в соответствии с требованиями потребителя;
- ознакомить с нормативно-правовой базой, регулирующей гостиничную и ресторанный деятельность
- ознакомить с ролью индустрии гостеприимства в экономике страны;
- ознакомить с тенденциями в гостиничной деятельности;
- ознакомить с областями гостинично-ресторанного дела и возможностями карьерной реализации;
- ознакомить с классификацией ресторанных предприятий;
- ознакомить студентов с понятием ресторанный продукт.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)

Разделы дисциплины:

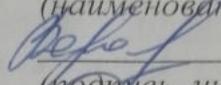
Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность». Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела. Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента. Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда. Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела. Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса. Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле. Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела. Организация стажировок международными и российскими корпорациями.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики
и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование
профессиональной карьеры
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело.
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № «7» 29.03.2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № «1» 29.08.2019 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.
Разработчик программы _____
к.и.н., доцент _____ Соловьянова М.В.
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 1 «25» 02 2020 г., на заседании кафедры ИИСКС 31.08.20
протокол № 1
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ИИСКС 30.08.2021
ИИСКС протокол № 1 от 29.08.2021
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры _____
ИИСКС протокол № 1 от 29.08.2021
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «24» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» является знакомство студентов с современным состоянием гостинично-ресторанного дела, историческим развитием и перспективными направлениями индустрии гостеприимства на территории России и зарубежья, правовыми нормами регулирующими туризм в целом, гостиничный и ресторанный сервис в частности, методикой критического анализа основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

1.2 Задачи дисциплины

- ознакомить с различными источниками информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостиничном продукте в соответствии с требованиями потребителя;
- ознакомить с нормативно-правовой базой, регулирующей гостиничную и ресторанный деятельность
- ознакомить с ролью индустрии гостеприимства в экономике страны;
- ознакомить с тенденциями в гостиничной деятельности;
- ознакомить с областями гостинично-ресторанного дела и возможностями карьерной реализации;
- ознакомить с классификацией ресторанных предприятий;
- ознакомить студентов с понятием ресторанный продукт.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном	Знать: различные источники информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостиничном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	поставленных задач	контексте	гостинично-ресторанное дело по областям и выделять современные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (З.Е.) 108 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	36
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	34,85
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15

Виды учебной работы	Всего, часов
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	Понятие гостиничной индустрии. Цели и задачи, объект изучения дисциплины. Исторический аспект. Центр карьеры «ЮЗГУ». Трудоустройство в индустрии гостеприимства. Организация практик, стажировок, развитие навыков самопрезентации и профориентации.
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	Саморазвитие как элемент карьерной реализации. Понятие карьеры и ее элементов. Этапы планирования карьеры. Трудовая деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства. Перечень должностей гостинично-ресторанного комплекса: перспективы карьерного роста.
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	Особенности рынка труда. Кадровое обеспечение предприятий гостиничного и ресторанный хозяйства в России. Рынок труда. Ярмарки вакансий. Государственные центры занятости населения, кадровые и рекрутинговые агентства.
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	Область профессиональной деятельности выпускника. Требования к кандидатам на должности в гостинично-ресторанном бизнесе. Профессиональные компетенции. Документальное обеспечение устройства на работу.
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	Нормативная база гостиниц и ресторанов. Основные правовые акты, содержащие нормы трудового права: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ, федеральные законы и законы субъектов РФ, а также коллективные договоры, соглашения, локальные нормативные акты и иные нормативно-правовые акты.
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	Понятие и цели профессиональных стандартов . Профессиональные стандарты работников гостиницы . Профессиональный стандарт «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц . Профессиональные стандарты работников ресторана .

		Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания».
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	Понятие Digital-инструментов. Использование Digital-инструментов для поиска работы в сфере гостеприимства. Рекрутинговые площадки. Digital-маркетинг.
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	Профессиональные навыки. Soft skills. Компетенции. Факторы конкуренции в карьере. Виды занятости. Повышение квалификации по направлениям гостинично-ресторанного бизнеса. Тренинги.
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	Адаптация рынка гостинично-ресторанного бизнеса к международным условиям. Применение успешных мировых практик в сфере гостеприимства. Graduate Programme; разработка программ стажировок и их осуществление. Проведение рекламных акций (в т. ч. дней карьеры). Точечный рекрутмент: реклама вакансий и стажировок.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

п/п	№ Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	33	44	55	6	7	8
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	2		1	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 2	УК-1
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	2		2	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 4	УК-1
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	2		3	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 6	УК-1
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	2		4	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 8	УК-1
5.	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	2		5	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 10	УК-1
6.	Профессиональные стандарты в области	2		6	У-1 У-2	С,Т,Р	УК-1

	гостинично-ресторанного бизнеса				МУ-1 МУ-2	12	
7.	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	2		7	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 14	УК-1
8.	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	2		8	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 16	УК-1
9.	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	2		9	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т, Р 18	УК-1

С – собеседование
Т-тестирование
Р-реферат

4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	2
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	2
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	2
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	2
5.	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	2
6.	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	2
7.	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	2
8.	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	
9.	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	2
Итого		18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок	Время,
---	--	------	--------

раздела (темы)		выполнения	затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	1-2 неделя	4
2	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	2-3 неделя	4
3	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	3-4 неделя	4
4	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	4-5 неделя	4
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	5-6 неделя	4
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	6-7 неделя	4
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	7-8 неделя	4
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	9-10 неделя	4
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	11-12 неделя	2,85
Итого			34,85

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 — Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	Проблемная лекция	2
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	Проблемная лекция	2
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
Итого			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Методы научных исследований Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства	Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности Экономика предприятия питания	Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Техника и организация ресторанного сервиса Производственная практика (НИР) Преддипломная практика Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный	УК1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Знать: основные источники информации для формирования понятия о гостинично-ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям Владеть: основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.	Знать: современные источники информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостинично-ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям и выделять основные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.	Знать: различные источники информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостинично-ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям и выделять современные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы
Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	УК 1	Лекция, практическое занятия №1, СРС	Тема 1	1	согласно таб. 7.1
2	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	УК 1	Лекция, практическое занятия № 2, СРС	Тема 2	2	согласно таб. 7.1
3	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	УК 1	Лекция, практическое занятия № 3, СРС	Тема 3	3	согласно таб. 7.1
4	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	УК 1	Лекция, практическое занятия № 4, СРС	Тема 4	4	согласно таб. 7.1
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела		Лекция, практическое занятия № 5, СРС	Тема 5	5	согласно таб. 7.1
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	УК 1	Лекция, практическое занятия № 6, СРС	Тема 6	6	согласно таб. 7.1
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	УК 1	Лекция, практическое занятия № 7, СРС	Тема 7	7	согласно таб. 7.1
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области	УК 1	Лекция, практическое занятия № 8, СРС	Тема 8	8	согласно таб. 7.1

	гостинично-ресторанного дела					
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	УК 1	Лекция, практическое занятия № 9, СРС	Тема 9	9	согласно таб. 7.1

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме 7 «**Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле**»

1. Выбрать правильный ответ:

Digital – это

- а) Продукт информатизации;
- б) сфера, в которой для продвижения товаров и услуг компании используют интернет и цифровые устройства;
- в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
- г) совершенствование стиля и дизайна.

Контрольные вопросы по теме 7 «**Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле**»

1. Современное состояние и основные направления развития Digital-инструментов.
2. Состояние инфраструктуры Digital-платформ.
3. Характеристика процесса трудоустройства с помощью сети интернет.
4. Современный подход к созданию гостинично-ресторанного продукта с использованием Digital-инструментов.
5. Пути повышения эффективности использования сети интернет для рекрутинга.

Кейс-задача

ТЕМА 7 «Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле»

Используя следующие интернет-ресурсы, заполните таблицу 7.1.

информацией о вакансиях по получаемой профессии (не менее 5 вакансий на каждую группу по опыту работы):

1. Career.ru
2. Hh.ru
3. Trudvsem.ru
4. Superjob.ru
5. Ctv.swsu.ru
6. Rosrabota.ru

Таблица – Информация карьерных порталов и поисковых сервисов о вакансиях (в рамках получаемой профессии)

Предприятие, адрес	Источник информации (ссылка)	Без опыта работы		Опыт до 3 лет		Опыт свыше 3 лет	
		доля жность	/п, руб.	доля жность	/п, руб.	доля жность	/п, руб.
1							
2							
3							
4							
5							
...							

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля представлены в УММ по дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах: закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов), открытой (необходимо вписать правильный ответ), на установление правильной последовательности, на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения Промежуточной аттестации обучающихся

Задания в закрытой форме:

Что является важным фактором российского рынка гостиничных услуг:

А) проникновение международных сетевых компаний;

- Б) внедрение организационно-технических методов;
- В) классификация гостиниц;
- Г) повышение качества гостиничных услуг

Задания в открытой форме:

Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. _____ это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

Задание на установление правильной последовательности:

Определите последовательность действий при бронировании:

1.	1;	А)	Выезд, окончательная оплата гостем услуг отеля;
2.	2;	Б)	Проживание и обслуживание гостя в отеле;
3.	3;	В)	Бронирование;
4.	4.	Г)	Прибытие клиента в отель, регистрация и размещение клиента.

Задание на установление соответствия:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в зале. 3. Изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Компетентностно-ориентированная задача:

В номерах этой категории обычно заботятся об уюте и общем впечатлении. Мебель более современна и комфортна, полы покрыты ковролином, есть телефон, телевизор, возможно сейф и мини-бар с необходимой посудой. Отдельного внимания заслуживает ванная комната, в ней установлена обычно душевая кабина, как минимум есть занавеска в ванной, плюсом служит противоскользящее покрытие или ручка как страховка от падения, банные принадлежности и махровый халат. Номер какого класса описан выше?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

Положение П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»

методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	2	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-	2	Материал усвоен, доля правильных ответов	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%

ресторанного дела		менее 50%		
Организация стажировок международными и российскими корпорациями	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
СРС	6	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	12	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающегося, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
 - задание в открытой форме – 2 балла,
 - задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
 - задание на установление соответствия – 2 балла,
 - решение компетентностно - ориентированной задачи – 6 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

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

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»: учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кацнель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 111 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683234> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

2. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А. В. Павлов. – Москва: Юнити, 2015. – 240 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 248 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2009. – 637 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. – Текст: непосредственный.

5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. - 74 с.: ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 01.09.2021). - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Маркетинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.

7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

8.3 Перечень методических указаний

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические рекомендации по освоению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (573 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 55 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Исторические журналы в библиотеке университета:

Вопросы истории.

Родина

Карты, схемы, планы, отражающие наиболее известные исторические события.

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

- университетская библиотека ONLINE — <http://biblioclub.ru>
- научная электронная библиотека — <http://elibrary.ru> (лицензионное соглашение № 919 от 2 февраля 2012 г. (бессрочное))

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов,

научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» –закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreofficeоперационная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

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

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело.
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС-3++ – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело, на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль)/специализация «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль)/специализация «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от 29.08.192.
(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ д.и.н, профессор Горюшкина Н.Е.
(подпись)

Разработчик(и) программы _____ к.и.н., доцент Соловьянова М.В.
(подпись(и))

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль)/специализация «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «25» 02 2021), на заседании кафедры Истории и социально-культурного сервиса 31.08.20 протокол № 1
(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Ресторанная деятельность, направленность (профиль)/специализация «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 06 2021), на заседании кафедры ИИ СКС протокол от 30.08.2021
(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль)/специализация «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 08 2021), на заседании кафедры ИИ СКС протокол № 1 от 29.08.2022
(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «__» _____ 20__ г. протокол №_____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «__» _____ 20__ г. протокол №_____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «__» _____ 20__ г. протокол №_____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «__» _____ 20__ г. протокол №_____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «__» _____ 20__ г. протокол №_____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» является знакомство студентов с современным состоянием гостинично-ресторанного дела, историческим развитием и перспективными направлениями индустрии гостеприимства на территории России и зарубежья, правовыми нормами регулирующими туризм в целом, гостиничный и ресторанный сервис в частности, методикой критического анализа основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

1.2 Задачи дисциплины

- ознакомить с различными источниками информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостиничном продукте в соответствии с требованиями потребителя;
- ознакомить с нормативно-правовой базой, регулирующей гостиничную и ресторанный деятельность
- ознакомить с ролью индустрии гостеприимства в экономике страны;
- ознакомить с тенденциями в гостиничной деятельности;
- ознакомить с областями гостинично-ресторанного дела и возможностями карьерной реализации;
- ознакомить с классификацией ресторанных предприятий;
- ознакомить студентов с понятием ресторанный продукт.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном	Знать: различные источники информации для осуществления исследовательской деятельности и формирования понятия о гостиничном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	поставленных задач	контексте	гостинично-ресторанное дело по областям и выделять современные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (З.Е.) 108 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	12
в том числе:	
лекции	12
лабораторные занятия	0
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	86,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12

Виды учебной работы	Всего, часов
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	Понятие гостиничной индустрии. Цели и задачи, объект и предмет изучения дисциплины. Исторический аспект. Центр карьеры «ЮЗГУ». Трудоустройство в индустрии гостеприимства. Организация практик, стажировок, развитие навыков самопрезентации и профориентации.
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	Саморазвитие как элемент карьерной реализации. Понятие карьеры и ее элементов. Этапы планирования карьеры. Трудовая деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства. Перечень должностей гостинично-ресторанного комплекса: перспективы карьерного роста.
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	Особенности рынка труда. Кадровое обеспечение предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства в России. Рынок труда. Ярмарки вакансий. Государственные центры занятости населения, кадровые и рекрутинговые агентства.
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	Область профессиональной деятельности выпускника. Требования к кандидатам на должности в гостинично-ресторанном бизнесе. Профессиональные компетенции. Документальное обеспечение устройства на работу.
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	Нормативная база гостиниц и ресторанов. Основные правовые акты, содержащие нормы трудового права являются: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ, федеральные законы и законы субъектов РФ, а также коллективные договоры, соглашения, локальные нормативные акты и иные нормативно-правовые акты.
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	Понятие и цели профессиональных стандартов . Профессиональные стандарты работников гостиницы . Профессиональный стандарт «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц . Профессиональные стандарты работников гостини-

		цы. <u>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания».</u>
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	Понятие Digital-инструментов. Использование Digital-инструментов для поиска работы в сфере гостеприимства. Рекрутинговые площадки. Digital-маркетинг.
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	Профессиональные навыки. Soft skills. Компетенции. Факторы конкуренции в карьере. Виды занятости. Повышение квалификации по направлениям гостинично-ресторанного бизнеса. Тренинги.
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	Адаптация рынка гостинично-ресторанного бизнеса к международным условиям. Применение успешных мировых практик в сфере гостеприимства. Graduate Programme; разработка программ стажировок и их осуществление. Проведение рекламных акций (в т. ч. дней карьеры). Точечный рекрутмент: реклама вакансий и стажировок.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

п/п	№ Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	33	44	55	6	7	8
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	4		1	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 2	УК-1
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.			2	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 4	УК-1
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента			3	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 6	УК-1
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.			4	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 8	УК-1
5.	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела			5	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 10	УК-1
6.	Профессиональные стандарты в области			6	У-1 У-2	С,Т,Р	УК-1

	гостинично-ресторанного бизнеса				МУ-1 МУ-2	12	
7.	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	4		7	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 14	УК-1
8.	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела			8	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 16	УК-1
9.	Программы стажировок международных и российских корпораций			9	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т, Р 18	УК-1

С – собеседование
Т-тестирование
Р-реферат

4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	0
2.	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	0
3.	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	0
4.	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	0
5.	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	0
6.	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	0
7.	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	0
8.	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	0
9.	Программы стажировок международных и российских корпораций	0
Итого		0

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок	Время,
---	--	------	--------

раздела (темы)		выполнения	затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	1-2 неделя	10
2	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	2-3 неделя	10
3	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	3-4 неделя	10
4	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	4-5 неделя	10
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	5-6 неделя	10
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	6-7 неделя	10
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	7-8 неделя	10
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	9-10 неделя	10
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями	11-12 неделя	6,88
Итого			86,88

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 — Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1.	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	Проблемная лекция	2
Итого			2

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности,

ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Методы научных исследований Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства	Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности Экономика предприятия питания	Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Техника и организация ресторанного сервиса Производственная практика (НИР) Преддипломная практика Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный	УК1.5 5Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного	Знать: основные источники информации для формирования понятия о гостинично-	Знать: современные источники информации для осуществления исследовательско	Знать: различные источники информации для осуществления исследовательско й деятельности и

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям Владеть: основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.	й деятельности и формирования понятия о гостинично-ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям и выделять основные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.	формирования понятия о гостинично-ресторанном продукте в соответствии с требованиями потребителя Уметь: анализировать гостинично-ресторанное дело по областям и выделять современные пути для планирования карьеры в индустрии гостеприимства. Владеть: методикой критического анализа, основными философскими идеями в контексте социально-культурного сервиса.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№ заданий	

		её				
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	УК 1	Лекция, практическое занятия №1,2,3, СРС	Тема 1	1	согласно таб. 7.1
2	Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.			Тема 2	2	согласно таб. 7.1
3	Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента			Тема 3	3	согласно таб. 7.1
4	Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	УК 1	Лекция, практическое занятия № 4,5,6, СРС	Тема 4	4	согласно таб. 7.1
5	Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела			Тема 5	5	согласно таб. 7.1
6	Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса			Тема 6	6	согласно таб. 7.1
7	Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	УК 1	Лекция, практическое занятия № 7,8,9, СРС	Тема 7	7	согласно таб. 7.1
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела			Тема 8	8	согласно таб. 7.1
9	Организация стажировок международными и российскими корпорациями			Тема 9	9	согласно таб. 7.1

Примеры типовых контрольных заданий для проведения

текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме 7 «**Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле**»

1. Выбрать правильный ответ:

Digital – это

- а) Продукт информатизации;
- б) сфера, в которой для продвижения товаров и услуг компании используют интернет и цифровые устройства;
- в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
- г) совершенствование стиля и дизайна.

Контрольные вопросы по теме 7 «**Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле**»

1. Современное состояние и основные направления развития Digital-инструментов.
2. Состояние инфраструктуры Digital-платформ.
3. Характеристика процесса трудоустройства с помощью сети интернет.
4. Современный подход к созданию гостинично-ресторанного продукта с использованием Digital-инструментов.
5. Пути повышения эффективности использования сети интернет для рекрутинга.

Кейс-задача

ТЕМА 7 «**Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле**»

Используя следующие интернет-ресурсы, заполните таблицу 7.1.

информацией о вакансиях по получаемой профессии (не менее 5 вакансий на каждую группу по опыту работы):

1. Career.ru
2. Hh.ru
3. Trudvsem.ru
4. Superjob.ru
5. Ctv.swsu.ru
6. Rosrabota.ru

Таблица – Информация карьерных порталов и поисковых сервисов о вакансиях (в рамках получаемой профессии)

Предприятие, адрес	Источник информации (ссылка)	Без опыта работы		Опыт до 3 лет		Опыт свыше 3 лет	
		доля	/п, руб.	доля	/п, руб.	доля	/п, руб.
1							
2							
3							
4							
5							
...							

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля представлены в УММ по дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:
 закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
 открытой (необходимо вписать правильный ответ),
 на установление правильной последовательности,
 на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения Промежуточной аттестации обучающихся

Задания в закрытой форме:

Что является важным фактором российского рынка гостиничных услуг:

- А) проникновение международных сетевых компаний;
- Б) внедрение организационно-технических методов;
- В) классификация гостиниц;
- Г) повышение качества гостиничных услуг

Задания в открытой форме:

Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. _____ это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

Задание на установление правильной последовательности:

Определите последовательность действий при бронировании:

1.	1;	А)	Выезд, окончательная оплата гостем услуг отеля;
----	----	----	---

2.	2;	Б)	Проживание и обслуживание гостя в отеле;
3.	3;	В)	Бронирование;
4.	4.	Г)	Прибытие клиента в отель, регистрация и размещение клиента.

Задание на установление соответствия:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в зале. 3. Изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Компетентностно-ориентированная задача:

В номерах этой категории обычно заботятся об уюте и общем впечатлении. Мебель более современна и комфортна, полы покрыты ковровым покрытием, есть телефон, телевизор, возможно сейф и мини-бар с необходимой посудой. Отдельного внимания заслуживает ванная комната, в ней установлена обычно душевая кабина, как минимум есть занавеска в ванной, плюсом служит противоскользящее покрытие или ручка как страховка от падения, банные принадлежности и махровый халат. Номер какого класса описан выше?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

Положение П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»

методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл	Максимальный балл
----------------	------------------	-------------------

	балл	примечание	балл	примечание
Введение в направление подготовки «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Саморазвитие и планирование карьеры в области гостинично-ресторанного дела.	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Рынок труда гостинично-ресторанной индустрии: механизмы и технологии рекрутмента	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Стратегия поведения выпускника направления подготовки «Гостиничное дело», профиль: «ресторанная деятельность» на рынке труда.	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	2	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Нормативно-правовое устройство гостинично-ресторанного дела	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Профессиональные стандарты в области гостинично-ресторанного бизнеса	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Основы работы Digital-инструментов в гостинично-ресторанном деле.	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций в области гостинично-ресторанного дела	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Организация стажировок международными и российскими корпорациями	0	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	0	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
СРС	10	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	26	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Итого	10		26	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
Итого	10		100	

Для промежуточной аттестации обучающегося, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 17 заданий (16 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 3 балла,
 - задание в открытой форме – 3 балла,
 - задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
 - задание на установление соответствия – 3 балла,
 - решение компетентностно - ориентированной задачи – 12 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

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

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»: учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кацнель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова ; Омский государственный технический университет. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 111 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683234> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

2. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А. В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 12.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.

5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. - 74 с.: ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 01.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Маркетинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.

7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

8.3 Перечень методических указаний

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические рекомендации по освоению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03-Гости-

ничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (573 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 55 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Исторические журналы в библиотеке университета:

Вопросы истории.

Родина

Карты, схемы, планы, отражающие наиболее известные исторические события.

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

- университетская библиотека ONLINE — <http://biblioclub.ru> (договор № 76 от 25.08.2015 г. на период с 10.09.2015 г. по 09.09.2016 г.)
- научная электронная библиотека — <http://elibrary.ru> (лицензионное соглашение № 919 от 2 февраля 2012 г. (бессрочное))

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» –закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreofficeоперационная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

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

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			