

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.05.2. Основы профессиональной деятельности в социально-культурном сервисе

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2018)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и умений, необходимых для выполнения сервисной, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в ресторанном и гостиничном сервисе.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: ознакомление со структурой индустрии гостеприимства ресторанного и гостиничного сервиса, изучение истории зарубежной и отечественной ресторанной и гостиничной индустрии, изучение классификации предприятий питания и средств размещения в России и за рубежом, изучение функций и требований, осуществляемых в ресторанном и гостиничном сервисе.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.ВДВ.5.2. «Основы профессиональной деятельности в социально-культурном сервисе» относится к дисциплинам профессионального цикла. Данная дисциплина является базовой основой дисциплины «Индустрия гостиничных и ресторанных услуг» и формирует ключевые профессиональные компетенции выпускника, необходимые для профессиональной реализации бакалавра.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	3 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	36
лекционные (ЛК)	18	18
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	18
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	36
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	5 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	10	10
лекционные (ЛК)	4	4
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	6	6
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	62	62
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ОПК – 2	готовность разрабатывать технологии сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
ПК - 4	готовность к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
	Пороговый: 1) классификацию средств размещения и предприятий питания 2) классы обслуживания в индустрии гостеприимства 3) гостиничные цепи в России и за рубежом

Знать	Стандартный: 1) историю развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом 2) гостиничные цепи в России и за рубежом 3) цели и функции управления ресторана и гостиницы
	Эталонный: 1) сравнительную характеристику ресторанной и гостиничной индустрии 2) оценивать перспективы развития ресторанного и гостиничного сервиса 3) современное состояние индустрии гостеприимства
Уметь	Пороговый: 1) осуществлять поиск и обработку информации о ресторанных и гостиничных комплексах 2) определять классификацию ресторанов и гостиниц 3) определять по стандарту классы ресторанов
	Стандартный: 1) анализировать системы классификации ресторанов и гостиниц 2) проводить сравнительный анализ истории развития ресторанного и гостиничного сервиса 3) анализировать различные виды услуг в гостинице
	Эталонный: 1) анализировать функции гостиниц и ресторанов 2) оценивать перспективы развития ресторанного и гостиничного сервиса 3) анализировать функции гостиниц и ресторанов в зависимости от классности
Владеть	Пороговый: 1) знаниями по оснащению оборудованием и инвентарем ресторанов и гостиниц 2) навыками работы со стандартами должностных характеристик персонала 3) знаниями по традиционным формам обслуживания в ресторанах и гостиницах
	Стандартный: 1) умением проводить сравнительную характеристику предприятий питания в зависимости от классности 2) умениями проводить анализ услуг в индустрии гостеприимства 3) приемами структурировать производственные помещения в предприятиях питания в зависимости от их назначения

	Эталонный: 1) умением анализировать особенности обслуживания в ресторанах и гостиницах различной классификации 2) умением проводить сравнительную характеристику ресторанов и гостиниц в зависимости от их назначения 3) составлять организационную структуру управления ресторанов и гостиниц
--	--

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	История становления ресторанного сервиса	7	2	2		3
	2	Типы предприятий питания	7	2	2		3
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	7	2	2		3
	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	9	2	2		5
3	5	История развития гостиничного сервиса.	9	2	2		5
	6	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	9	2	2		5
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов и гостиниц в соответствии со стандартом	9	2	2		5
	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	15	4	4		7
Итого			72	18	18	0	36

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	История становления ресторанного сервиса	7				7
	2	Типы предприятий питания	7				7
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	9	1	1		7

	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	11	1	1		9
3	5	История развития гостиничного сервиса.	10		1		9
	6	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	11	1	1		9
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов и гостиниц в соответствии со стандартом	9	1	1		7
	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	8		1		7
Итого			72	4	6	0	62

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	История ресторанного сервиса в России
	2	Стандартная классификация предприятий питания
2	3	Требования по организации работы ресторанов
	4	Организация обслуживания в ресторане
3	5	Индустрия гостеприимства в России и за рубежом
	6	Классификация гостиничных номеров
4	7	Организационная структура гостиниц различного класса
	8	Виды услуг питания в гостинице

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
2	3	Требования по организации работы ресторанов
	4	Организация обслуживания в ресторане
3	6	Классификация гостиничных номеров
4	7	Организационная структура гостиниц

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Современный ресторанный сервис в России
	2	Стандарт классификация предприятий питания
2	3	Организация работы ресторанов в контактной зоне
	4	Особенности обслуживания различных потребителей
3	5	Гостиничные цепи в России
	6	Характеристика гостиничных номеров
4	7	Организационная структура различных гостиниц
	8	Виды услуг питания в гостинице на примере города

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
2	3	Организация работы ресторанов в контактной зоне
	4	Особенности обслуживания различных потребителей
3	5	Гостиничные цепи в России
	6	Характеристика гостиничных номеров
4	7	Организационная структура различных гостиниц
	8	Виды услуг питания в гостинице на примере города

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	История становления ресторанного сервиса	Реферат обзора
1	2	Типы предприятий питания	Подготовка сообщений
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	Анализ периодической литературы
2	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	Подготовка электронных презентаций
3	5	История развития гостиничного сервиса.	Реферат обзора
3	6	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	Реферат обзора

4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов и гостиниц в соответствии со стандартом	Анализ нормативных документов
4	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	Подготовка электронных презентаций

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	История становления ресторанного сервиса	Реферат - доклад
1	2	Типы предприятий питания	Подготовка сообщений
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	Реферат - доклад
2	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	Подготовка электронных презентаций
3	5	История развития гостиничного сервиса.	Реферат обзора
3	6	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	Реферат обзора
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов и гостиниц в соответствии со стандартом	Анализ нормативных документов
4	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	Подготовка электронных презентаций

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	1	Лекция	Лекция с использованием презентаций	2
3	3	Семинар	Ситуационные задачи	2
4	4	Семинар	Круглый стол (приглашение работодателей)	2
5	5	Семинар	Обсуждение микроисследований	2

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

Рыжова, Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг : учеб. пособие / Н. И. Рыжова. - Чита : ЗабГУ, 2016. - 95 с.

Сенин, Виль Савельевич. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения : учеб. пособие / Сенин Виль Савельевич, Денисенко Алексей Викторович. - Москва : Финансы и статистика, 2008. - 144с.

6.1.2. Издания из ЭБС

Тимохина, Т.Л.. Гостиничный сервис : Учебник / Тимохина Татьяна Леопольдовна; Тимохина Т.Л. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 331. <http://www.biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759>

Тимохина, Т.Л.. Организация гостиничного дела : Учебник / Тимохина Татьяна Леопольдовна; Тимохина Т.Л. - М. : Издательство Юрайт, 2016. – 331 с. <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2014. - 288 с. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976500242.html>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие для использования в учеб. процессе по специальности "Менеджмент организации" / Т. И. Елисеева. - М. : [б. и.], 2005. - 208 с.

Управление качеством в гостинице : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин. - М. : Магистр, 2008. - 510 с.

6.2.2. Издания из ЭБС

Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 185 с. <http://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-100.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, интерактивная система Smart, переносной проектор.

Копировальное устройство Canon.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Компьютерный класс Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
Переносной ноутбук – 2 шт., переносной проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon– 1шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным

пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги, выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора.

Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Н.И. - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2018 г. № 1)**