

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



**Введение в профессиональную деятельность**

**Рабочая программа дисциплины**

Направление подготовки/ Специальность 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы/ Специализация Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения очная

Год набора 2023

Составитель(и):

к.культур.н., Скобельцына Анна Сергеевна

Часов по учебному плану	108	<b>Виды контроля в семестрах:</b>  Экзамен: семестр 2
в том числе:		
контактная работа	48	
самостоятельная работа	24	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	36	

**Распределение часов дисциплины:**

Семестр:	2
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	34
Практические занятия	14
Лабораторные работы	
<b>Итого аудиторных часов</b>	<b>48</b>
Самостоятельная работа	24
Часы на контроль	36
<b>Итого академических часов</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость в зачетных единицах</b>	<b>3</b>

Санкт-Петербург  
2023

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>3</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* .....</b>	<b>4</b>
<b>5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>5.1 Рекомендуемая литература .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в     т.ч. отечественного производства .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных     профессиональных баз данных (СПБД).....</b>	<b>6</b>
<b>6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>9</b>
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>10</b>
<b>1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации .....</b>	<b>10</b>
<b>1.2 Темы письменных работ.....</b>	<b>10</b>
<b>1.3 Контрольные точки .....</b>	<b>10</b>
<b>1.4 Другие объекты оценивания .....</b>	<b>11</b>
<b>1.5 Самостоятельная работа обучающегося .....</b>	<b>11</b>
<b>1.6 Шкала оценивания результата .....</b>	<b>11</b>

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Цель:</b>	Формирование у студентов целостной системы знаний о понятии гостеприимства как феномена культуры, а также о структуре и основных направлениях деятельности индустрии гостеприимства.
--------------	--

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О Введение в профессиональную деятельность относится к обязательной части Блока 1.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.2 - Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: профессиональные компетенции в индустрии гостеприимства; сущность феномена гостеприимства и особенности индустрии гостеприимства; потребностей человека, удовлетворение которых связано с индустрией гостеприимства; специфику деятельности предприятий, составляющих сегменты индустрии гостеприимства, и специфику обслуживания на каждом из них.</p> <p>Уметь: использовать полученные знания при работе с гостями предприятия размещения.</p> <p>Владеть: навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Тема 1. Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса.	Понятие «гостеприимство» в историческом и современном аспектах; национально-культурные особенности гостеприимства: западные и восточные традиции; традиции русского гостеприимства; гость как центральное звено индустрии гостеприимства; сущность понятия «потребность»; классификация потребностей; сущность понятия «индустрия гостеприимства»; структура индустрии гостеприимства; потребности, удовлетворяемые предприятиями индустрии гостеприимства; клиентоориентированные технологии на предприятиях индустрии гостеприимства.	6	2		2
Тема 2. Индустрия гостеприимства как сфера услуг.	Понятие услуги, свойства услуг; классификация услуг; качество услуг; показатели качества; стандарты обслуживания в гостиницах; стандарты обслуживания на предприятиях питания.	4	2		4
Тема 3. Карьера в индустрии гостеприимства.	Общие требования к соискателям предприятий индустрии гостеприимства; карьерный рост в гостинице; карьерный рост на предприятиях питания; требования к внешнему виду; сотрудников предприятий индустрии гостеприимства; профессиональные стандарты в индустрии размещения; профессиональные стандарты в индустрии питания.	4	2		2
Тема 4. Общая характеристика индустрии размещения.	Основные вехи мировой истории индустрии размещения; выдающиеся организаторы гостиничного бизнеса; основные вехи истории индустрии размещения в России; современное состояние гостиничного бизнеса в России; современное состояние гостиничного бизнеса в Санкт-Петербурге; нормативно-правовые основы деятельности средств размещения в России; классификация средств размещения; основные требования к гостиничным предприятиям в России.	8	2		4
Тема 5. Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания.	Сущность общественного питания; основные вехи истории общественного питания; история индустрии питания в России; классификация предприятий общественного питания; нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания; требования, предъявляемые к	4	2		4

	предприятиям общественного питания в России; внутренняя структура предприятия общественного питания; виды услуг на предприятиях питания; виды обслуживания в индустрии общественного питания; формы организации питания гостей отеля				
Тема 6. Транспортное обслуживание в индустрии туризма и гостеприимства.	Роль транспорта в системе туризма и гостиничного дела. История транспортного обслуживания в гостиницах. Сущность понятий «транспорт» и «транспортная система»; классификация средств транспорта; виды транспорта, используемые в туризме; особенности использования в туризме авиационного транспорта; особенности использования в туризме железнодорожного транспорта; автомобильный транспорт в системе туризма и гостеприимства; водный транспорт – классификация и особенности; особенности круизного отдыха; яхтинг – особенности, проблемы и перспективы развития. Организация транспортного обслуживания в современном гостиничном деле. Структура транспортной услуги. Виды транспортных услуг. Организация службы «встреч-проводов».	4	2		4
Тема 7. Общая характеристика индустрии досуга.	Сущность понятий «досуг», «индустрия досуга», «рекреация». Туризм как форма досуга. Туризм как сфера бизнеса. Взаимодействие индустрии туризма с индустрией гостеприимства. Экскурсии как форма досуговой деятельности и туристская услуга. Классификация экскурсий.	4	2		4
<b>Контроль:</b>					<b>36</b>
<b>Всего по дисциплине:</b>		<b>34</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>24</b>

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Скобельцына А.С. Введение в профессиональную деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства [Текст] : учебное пособие / А. С. Скобельцына ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Санкт-	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar .../ДмННДмД»НДД%Д%ННННН 21.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar .../ДмННДмД»НДД%Д%ННННН 21.pdf</a>

Петербургский государственный экономический университет, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. - Санкт-Петербург : Издательство Санкт-Петербургского государственного экономического университета, 2021. - 135 с.	
Скобельцына А.С. Введение в гостеприимство : учебное пособие / А.С.Скобельцына ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса. Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,14 МБ) Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018. - 178 с.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar...остеприимство.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ...остеприимство.pdf</a>

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

<b>№</b>	<b>Наименование СПБД/ ИСС</b>
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
12.	Электронная библиотека СПбГЭУ – <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a>

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

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

<b>Наименование учебных аудиторий, перечень</b>	<b>Адрес (местоположение) учебных аудиторий</b>
Ауд. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 54 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., шкаф - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер в cIntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт., Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А
Ауд. 312 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.



## **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации

- 1 Сущность понятия «гостеприимство» истоки гостеприимства
- 2 Карьера в индустрии гостеприимства, требования к соискателям
- 3 Понятие услуги (сервиса), основные свойства услуги
- 4 Классификация услуг
- 5 Качество услуг
- 6 Индустрия гостеприимства и ее сегменты
- 7 История индустрии гостеприимства: древний период
- 8 История индустрии гостеприимства: средневековье
- 9 Появление современной индустрии гостеприимства
- 10 Зарождение стандартов индустрии гостеприимства в США
- 11 Выдающиеся организаторы гостиничного бизнеса: Цезарь Ритц, Элсворт Статлер, Конрад Хилтон, Джон Мариотт, Чарльз Кеммонс Уилсон
- 12 Зарождение гостиничного дела в России
- 13 Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге
- 14 Классификация средств размещения в России
- 15 Типы гостиничных номеров
- 16 Организация питания в гостиничном сервисе: типы тарифов, виды завтраков
- 17 Типы предприятий общественного питания
- 18 Классификация предприятий общественного питания по виду собственности, местоположению, уровню обслуживания и др.
- 19 Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России
- 20 Классификация транспортных средств, используемых в туризме
- 21 Авиационный транспорт в индустрии гостеприимства
- 22 Автомобильный транспорт в индустрии гостеприимства
- 23 Железнодорожный транспорт в индустрии гостеприимства
- 24 Морской и речной транспорт в индустрии гостеприимства
- 25 Общая характеристика индустрии отдыха и развлечений
- 26 Сущность, цели, виды туризма
- 27 Сущность экскурсионной деятельности
- 28 Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства

## 1.2 Темы письменных работ

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

## 1.3 Контрольные точки

Номер контрольной точки	Тип контрольной точки	Способ проведения	Номера тем
1	Индивидуальное задание	письменно	1-3
2	Информационно-аналитическая работа	письменно	4-7
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-7

## 1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

## 1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Написание реферата	1-7
Подготовка к экзамену	1-7

## 1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
$\leq 54$	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо
$\geq 85$	отлично

### Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован

	творческий подход.
--	--------------------