

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Введение в специальность»**

<p align="center"><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Целью изучения дисциплины «Введение в специальность» является подготовка специалиста, владеющего основополагающими знаниями о специфике гостиничной и туристской индустрии; развитие навыков познавательной деятельности в сфере сервисного обслуживания, ознакомлении с содержанием и формами практической деятельности в области гостинично - ресторанного и туристического сервиса.</p>
<p align="center"><b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p>	<p>Дисциплина «Введение в специальность» относится к вариативной части (обязательная дисциплина) (Б1.В.ОД.3) учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов».</p>
<p align="center"><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);</li> <li>-готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-8);</li> <li>-способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ПК-8);</li> <li>-способностью выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности (ПК-9).</li> </ul>
<p align="center"><b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает следующие навыки:</p> <p><b>Знать:</b> сущность основных научных категорий и понятий по дисциплине, возможности их применения для получения самостоятельных результатов в профессиональной деятельности с целью повышения уровня профессионального мастерства; основы обеспечения потребительских услуг, предоставления социальных услуг отдельным лицам и группам в соответствии с их этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно применять полученные научные знания и навыки в различных ситуациях, принимать оценки своих коллег для корректировки профессиональных качеств и успешного использования своих рабочих навыков; обеспечивать потребительские услуги, предоставлять социальные услуги отдельным лицам и группам.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обеспечения сервиса, помощи и поддержки, предоставлению потребительских услуг отдельным лицам на основе их этнических, религиозных и исторических особенностей; умением выделять специфику поведения потребителей в зависимости от психических особенностей в процессе осуществления профессиональной деятельности.</p>
<p align="center"><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1. История возникновения специальности. Тема 2. Современное развитие сферы услуг. Тема 3. Требования образовательного стандарта к профессиональным знаниям, умениям и навыкам работы сферы услуг. Тема 4. Объекты и виды профессиональной деятельности работников сервиса. Тема 5. Понятие «гостиничный сервис». Тема 6. Понятие «ресторанный сервис». Тема 7. Понятие «туристический сервис».</p>

<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p><b>Основная и дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алексеева Н., Протуренко В. Ресторанный сервис. М.: «Флинта», 2011. 328 с.</li> <li>2. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм: Учеб. пос. М.: «Альфа-М», «Инфра-М», 2011. 224 с.</li> <li>3. Аманжолова Д.А. Введение в специальность: История сервиса / Под ред. В.Э. Багдасаряна, В.Н. Горлова. М.: «Инфра-М», 2011. 382 с.</li> <li>4. Гукова О.Н., Петрова А.М. Организация предприятий сервиса: практикум. М.: «Форум», «Инфра-М», 2010. 384 с.</li> <li>5. Мальская М.П., Худо В.В. Туристический бизнес: теория и практика: Учебное пособие. М.: Центр учебной литературы, 2009. 424 с.</li> <li>6. Осипова С. И. Формирование конкурентоспособного специалиста в образовательном процессе вуза / Отв. ред. С. И. Осипова. Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2011. 287 с. URL: <a href="http://www.znanium.com/bookread.php?book=443195">http://www.znanium.com/bookread.php?book=443195</a> .</li> <li>7. Сальска М.П., Пандяк И.Г. Гостиничный бизнес: теория и практика: Учебное пособие М.: Центр учебной литературы, 2011. 472 с.</li> <li>8. Соснин Н. В. Содержание обучения в компетентностной модели ВПО (К освоению ФГОС ВПО): Монография. Красноярск: Сибирский федеральный ун-т, 2011. 242 с. URL: <a href="http://www.znanium.com/bookread.php?book=443125">http://www.znanium.com/bookread.php?book=443125</a> .</li> <li>9. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебное пос. М.: «Юнити-дана», 2012. 735 с.</li> </ol> <p><b>Программное обеспечение:</b></p> <p>Для успешного освоения дисциплины обучающейся используют следующие программные средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Операционная система Windows или Linux</li> <li>- пакет офисных программ Microsoft Office или Libre Office.</li> </ul> <p><b>Информационно-справочные системы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Справочная правовая система «Консультант Плюс».</li> <li>- Электронные каталоги научной библиотеки СГЮА – автоматизированная библиотечная программа ИРБИС;</li> <li>- Ресурсы электронно-библиотечной системы «ИНФРА-М»;</li> <li>- Виртуальная обучающая среда Moodle;</li> </ul> <p><b>Материально-техническое обеспечение дисциплины:</b></p> <p>В целях обеспечения учебного процесса при необходимости используется аудитория, оборудованная мультимедийной техникой.</p>
<p><b>Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся</b></p>	<p>Теоретический опрос, доклады, деловая игра, круглый стол, case-study.</p>
<p><b>Форма промежуточной аттестации</b></p>	<p>Экзамен.</p>