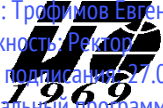


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 27.03.2026 17:45:58  
Уникальный программный ключ:  
с379adfbad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«Российская международная академия туризма»**

Факультет среднего профессионального образования

Принято Ученым Советом  
25 июня 2025 г.  
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
24 июня 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ДУД.01 Введение в профессию**

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	3
1.1. Область применения программы .....	3
1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	3
1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения .....	3
дисциплины .....	3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	4
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	8
3.1. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	8
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	9
3.2.1 Основные печатные и электронные издания .....	9
3.2.2 Дополнительные источники .....	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	11

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ДУД.01 Введение в профессию является частью образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, срок обучения - 2 года 10 месяцев.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина ДУД.01 Введение в профессию является дополнительным учебным предметом среднего общего образования общеобразовательной подготовки образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- анализировать собственные ресурсы и выявлять слабые и сильные стороны, возможности и угрозы;
- планировать траекторию профессионального развития;
- выявление потребностей в личностном развитии;
- анализировать тенденции развития туризма и индустрии гостеприимства.

**знать:**

- особенности профессиональной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства;
- социальную и экономическую значимость туристской деятельности;
- профессиональные задачи работников сферы туризма и гостеприимства;
- методы планирования траектории профессионального развития;
- методы анализа рыночных тенденций в развитии предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостеприимства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
	очная форма обучения
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч.:</b>	
Теоретическое обучение	17
Практические занятия	17
Самостоятельная работа	-
<b>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, 1 семестр</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Основы профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 03 ПК 1.1
	Профессия, профессиональная деятельность, уровни профессионализма, карьера. Основы тайм-менеджмента: управление временем. Многообразие профессий в сфере туризма и гостеприимства. Построение и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. Основные направления профессионального и личностного саморазвития. Основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда. Самоконтроль и рефлексия, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 1. Выполнение заданий на выявление сформированности умений эффективного планирования своего времени.	3	
<b>Тема 2. Профессии в области туроператорской, турагентской и экскурсионной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 03 ПК 1.1
	Траектории профессионального и личностного саморазвития в сфере организации туризма. Основные профессии в сфере организации туризма: инструктор-проводник, экскурсовод (гид); переводчик в сфере туризма, гид-переводчик (в сфере туризма), организатор экскурсий, агент по приему заказов на экскурсии, администратор офиса; менеджер по бронированию и продажам, руководитель туристской группы, агент по бронированию, агент по туризму (выездной, въездной, внутренний), ассистент по формированию экскурсионных (туристских) групп; менеджер по оформлению выездных виз менеджер по работе с корпоративными клиентами, культуролог-аниматор, специалист по обработке заказов, инструктор-методист по туризму, консультант по туризму и др. Требования, предъявляемые к работникам туристского предприятия по	4	

	обеспечению качества оказания услуг и др. Анализ и оценка качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с учетом международных и национальных стандартов.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 2. Анализ профессиональных задач специалиста по туризму	4	
<b>Тема 3. Профессии в гостиничной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 03 ПК 1.1
	Траектории профессионального и личностного саморазвития в сфере гостиничного бизнеса. Основные профессии в сфере гостиничного бизнеса: горничная, работник по приему и размещению гостей; начальник службы гостиничного фонда; начальник службы приема и размещения; дежурный по этажу; консьерж; портье и др. Требования, предъявляемые к работникам гостиничного предприятия по обеспечению качества оказания услуг. Анализ и оценка качества оказания гостиничных услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с учетом международных и национальных стандартов.	3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 3. Анализ профессиональных задач специалиста по гостеприимству	4	
<b>Тема 4. Профессии в сфере ресторанного сервиса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 03 ПК 1.1
	Траектории профессионального и личностного саморазвития в сфере ресторанного бизнеса. Основные профессии в сфере ресторанного бизнеса: руководитель предприятия питания, официант, бармен, сомелье (кавист); бариста, буфетчик, гардеробщик, мойщик посуды, уборщик, швейцар и др. Требования, предъявляемые к работникам предприятия питания по обеспечению качества оказания услуг. Анализ и оценка качества оказания услуг питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с учетом международных и национальных стандартов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 4. Анализ профессиональных задач специалиста по предоставлению услуг предприятий общественного питания	4	
<b>Тема 5. Другие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 03

<b>профессии в туризме и гостеприимстве</b>	Траектории профессионального и личного саморазвития в смежных с туризмом областях профессиональной деятельности. Специалист по выставочной деятельности в сфере торгово-промышленных выставок, специалист по подбору персонала, специалисты SPA-центров и физкультурно-спортивных центров; специалисты аэропортов, транспортных и страховых компаний. Требования, предъявляемые к работникам туристского предприятия по обеспечению качества оказания услуг. Анализ и оценка качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с учетом международных и национальных стандартов.	2	ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 5. Анализ профессиональных задач специалиста по туризму и гостеприимству	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>34</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

*Учебная аудитория (кабинет общепрофессиональных дисциплин)* для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

*Основное оборудование:* посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска

*Технические средства обучения:* ноутбук, проектор, экран

Помещение для самостоятельной работы:

*Библиотека с читальным залом:* библиотечный фонд.

*Основное оборудование:* специализированная и учебная мебель, рабочее место библиотекаря, компьютер, МФУ, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, библиотечный фонд, плазменная панель, картины, портреты.

*Технические средства обучения:* персональные компьютеры (6 шт.) с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Для реализации программы предусмотрено следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

- Корпоративная информационная система «КИС» АСУ УЗ «Universys WS 5».

*Пакет офисных программ на компьютеры:*

- Microsoft Office 2007, 2010, 2016 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный 500-999 Node 1 year Educational Renewal License»

*Обновляемые информационные справочные системы:*

- Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru>

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы используется электронная информационно-образовательная среда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. В качестве основной литературы в Академии используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

*Электронные образовательные ресурсы:*

- ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
- ЭБС «Юрайт»;
- Корпоративная информационная система «КИС» АСУ УЗ «Universys WS 5».

#### 3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 477 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/529237>

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196>

3. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 293 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517934>

4. Рамендик, Д. М. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик, О. В. Одинцова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517484>

5. Мотышина, М. С. Менеджмент туризма : учебник для среднего профессионального образования / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 282 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517198>

6. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 210 с. [Электронный ресурс] //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —  
URL: <https://urait.ru/bcode/518065>

### 3.2.2 Дополнительные источники

1. Долженко, Г. П. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 226 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517170>

2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517903>

3. Каменец, А. В. Организация социально-культурной деятельности. Молодежный туризм : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Каменец, М. С. Кирова, И. А. Урмина ; под общей редакцией А. В. Каменца. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513618>

4. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519673>

5. Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 309 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530521>

6. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513722>

7. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян ; под редакцией А. А. Вартумяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 285 с. [Электронный ресурс] // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518977>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности профессиональной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства;</li> <li>• социальную и экономическую значимость туристской деятельности;</li> <li>• профессиональные задачи работников сферы туризма и гостеприимства;</li> <li>• методы планирования траектории профессионального развития;</li> <li>• методы анализа рыночных тенденций в развитии предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостеприимства.</li> </ul>	<p>Демонстрация умения правильно применять термины и определения</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать собственные ресурсы и выявлять слабые и сильные стороны, возможности и угрозы;</li> <li>• планировать траекторию профессионального развития;</li> <li>• выявление потребностей в личностном развитии;</li> <li>• анализировать тенденции развития туризма и индустрии гостеприимства</li> </ul>	<p>Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по анализу собственных ресурсов, тенденций развития туризма и гостеприимства, планированию траектории профессионального развития</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</p>