




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «ИГУ»

Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета сервиса и рекламы

_____ В.К. Карнаухова

«19» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля) **Б1.В.09 Основы туризма и индустрия гостеприимства**
(индекс дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины (модуля)).

Направление подготовки: **43.03.02 Туризм**
(код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки: **Туризм**

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: заочная
(очная, заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий), очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)*)*

Согласовано с УМК факультета
сервиса и рекламы

Рекомендовано кафедрой туризма:

Протокол № 6 от «19» июня 2019 г.

Протокол № 12 от «14» июня 2019 г.

Председатель  _____ В.К. Карнаухова

и.о.зав.кафедрой  _____ В.Н. Наконечных

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	3
II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	3
III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	4
4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и СРСотведенного на них количества академических часов	4
4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.	6
4.3 Содержание учебного материала	11
4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ ..	11
4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов	11
4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	13
4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	15
V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	15
а) основная литература	15
б) дополнительная литература	16
г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.....	16
VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
6.1. Учебно-лабораторное оборудование:	17
6.2. Программное обеспечение:	18
6.3. Технические и электронные средства:	18
VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	20
VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	21
8.1. Оценочные средства текущего контроля.....	21
8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	25

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели: Сформировать у обучающихся комплекс теоретических знаний и практических навыков, достаточный для того, чтобы овладеть основами ведения профессиональной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства, основными результатами которых являются туристский продукт и услуга гостеприимства, для решения задач на базовом и специальном уровне профессиональной компетенции.

Задачи:

1. рассмотреть туризм как сложное социально-экономическое явление, имеющее свою историю развития; проанализировать социально-экономическое, политическое, экологическое значение туризма в обществе;
2. изучить факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии гостеприимства;
3. рассмотреть классификацию туризма и структуру туристской индустрии;
4. проанализировать правовые основы международного и национального туризма;
5. ознакомить со спецификой гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания;
6. рассмотреть классификацию коллективных средств размещения и предприятий общественного питания;
7. изучить функции и состав основных служб гостиницы и производственных помещений предприятий питания.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Основы туризма и индустрия гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блок 1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Дисциплина предназначена для закрепления знаний и умений в сфере туризма и индустрии гостеприимства.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые в рамках школьной программы.

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: Организация гостинично-ресторанного сервиса, Туристско-рекреационное проектирование, Организация туристской деятельности, Технология и организация взаимодействия туроператора с поставщиками гостиничных услуг, Туристские формальности, Региональные особенности туроператорских и турагентских услуг.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенций (элементов следующих компетенций) в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
ПК-1 Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию в области	<i>ИДК ПК-1.1</i> Проводит исследования	Знать: понятия «туристские ресурсы» и «туристско-рекреационный потенциал»; роль

туристско-рекреационной деятельности	туристско-рекреационного потенциала и ресурсов туристских регионов, территорий, зон и комплексов	ресурсного фактора в развитии туризма. Уметь: устанавливать систему взаимосвязей между рекреационным потенциалом территории и ее туристской специализацией, направленностью турпотоков. Владеть: навыками выявления туристских ресурсов.
	<i>ИДК ПК-1.2</i> Применяет современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма	Знать: основные статистические показатели, характеризующие уровень развития туризма и индустрии гостеприимства. Уметь: анализировать информацию из различных источников (данные статистики, нормативно-правовые документы, научные статьи и т.д.) и делать выводы о современном состоянии и тенденциях развития туризма и индустрии гостеприимства. Владеть: навыками сбора и обработки информации в сфере туризма и индустрии гостеприимства.

IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов, 13 часов на экзамен.

Форма промежуточной аттестации: ЗаО/Экз

4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости; Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа преподавателя с обучающимися				
			Лекции	Семинарские (практические занятия)	Консультации		
1.	История развития туризма в мире и в России.	1	2			9	
2.	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и «турист».	1		2		9	
3.	Факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии	1				10	

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости; Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа преподавателя с обучающимися				
	гостеприимства.						
4.	Статистика туризма.	1		2		9	
5.	Классификация туризма.	1		2		9	
6.	Туристские предприятия и организации. Понятия «тур», «турпродукт», «туристская путевка», «ваучер».	1	2			9	
7.	Роль туристских выставок в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.	1				10	
8.	Институциональное устройство мирового и национального туристских рынков.	1				10	
9.	Туристские формальности.	1				10	
10.	Безопасность в туризме.	1				9	
							Зачет с оценкой
11.	История развития индустрии гостеприимства в мире и в России.	2	2			12	
12.	Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.	2		2		12	
13.	Функции и состав служб бронирования, приема и размещения отеля.	2				13	
14.	Функции и состав хозяйственной службы отеля.	2				13	
15.	Функции и состав инженерной службы и службы безопасности отеля.	2				13	
16.	Функции и состав службы питания отеля.	2				13	
17.	Классификация и комплектация гостиничных номеров.	2				13	
18.	Системы классификации средств размещения: зарубежный и отечественный опыт.	2	2			13	
19.	Классификация предприятий общественного питания. Форматы предприятий общепита.	2		2		13	
20.	Структура предприятия питания. Производственные помещения и помещения для обслуживания потребителей.	2				12	
							Экзамен
Итого часов			8	10		221	13

4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
1	История развития туризма в мире и в России.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и «турист».	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	
1	Факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии гостеприимства.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютера и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	10	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Статистика туризма.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
1	Классификация туризма.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Туристские предприятия и организации. Понятия «тур», «турпродукт», «туристская путевка», «ваучер».	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Роль туристских выставок в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	10	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Институциональное устройство мирового и национального туристских рынков.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	10	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4

Семе стр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно- методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
1	Туристские формальности.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	10	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
1	Безопасность в туризме.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	9	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	История развития индустрии гостеприимства в мире и в России.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	12	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	12	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4

Семе стр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно- методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
2	Функции и состав служб бронирования, приема и размещения отеля.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Функции и состав хозяйственной службы отеля.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Функции и состав инженерной службы и службы безопасности отеля.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Функции и состав службы питания отеля.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4

Семе стр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно- методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
2	Классификация и комплектация гостиничных номеров.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Системы классификации средств размещения: зарубежный и отечественный опыт.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Классификация предприятий общественного питания. Форматы предприятий общепита.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	13	Опрос, контрольная работа	см. п. 4.4
2	Структура предприятия питания. Производственные помещения и помещения для обслуживания потребителей.	Для овладения знаниями: чтение дополнительной литературы: составление схем и таблиц по тексту, конспектирование текста; выписки из текста; использование компьютерной техники и Интернета и др.; Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; ответы на контрольные вопросы; Для формирования умений: решение ситуационных задач.	В течение семестра	12	Опрос, контрольная работа	
Общая трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине (час)				221		

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
Из них объем самостоятельной работы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (час)						
Бюджет времени самостоятельной работы, предусмотренный учебным планом для данной дисциплины (час)				221		

4.3 Содержание учебного материала

Трудоемкость дисциплины (з.е.)	7
Наименование основных разделов (модулей)	Основы туризма. Основы индустрии гостеприимства.
Формы текущего контроля	тесты, контрольные работы, практические занятия
Форма промежуточной аттестации	ЗаО/Экз

4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
1.	2.	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и «турист».	2	Опрос, контрольная работа	ПК-1
2.	4.	Статистика туризма.	2	Опрос, контрольная работа	ПК-1
3.	5.	Классификация туризма.	2	Опрос, контрольная работа	ПК-1
4.	12.	Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.	2	Опрос, контрольная работа	ПК-1
5.	19.	Классификация предприятий общественного питания. Форматы предприятий общепита.	2	Опрос, контрольная работа	ПК-1

4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов

№ пп/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
1.	История развития туризма в мире и в России.	Контрольная работа	ПК-1	ИДК ПК-1.2
2.	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и	Контрольная работа	ПК-1	ИДК ПК-1.1

	«турист».			
3.	Факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии гостеприимства.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.1</i>
4.	Статистика туризма.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
5.	Классификация туризма.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.1</i>
6.	Туристские предприятия и организации. Понятия «тур», «турпродукт», «туристская путевка», «ваучер».	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
7.	Роль туристских выставок в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
8.	Институциональное устройство мирового и национального туристских рынков.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
9.	Туристские формальности.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
10.	Безопасность в туризме.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
11.	История развития индустрии гостеприимства в мире и в России.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
12.	Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
13.	Функции и состав служб бронирования, приема и размещения отеля.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
14.	Функции и состав хозяйственной службы отеля.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
15.	Функции и состав инженерной службы и службы безопасности отеля.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
16.	Функции и состав службы питания отеля.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
17.	Классификация и комплектация	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>

	гостиничных номеров.			
18.	Системы классификации средств размещения: зарубежный и отечественный опыт.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
19.	Классификация предприятий общественного питания. Форматы предприятий общепита.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>
20.	Структура предприятия питания. Производственные помещения и помещения для обслуживания потребителей.	Контрольная работа	ПК-1	<i>ИДК ПК-1.2</i>

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов всех форм и видов обучения является одним из обязательных видов образовательной деятельности, обеспечивающей реализацию требований Федеральных государственных стандартов высшего профессионального образования. Согласно требованиям нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем формирования общекультурных и профессиональных компетенций, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарам, лабораторным работам, сдаче зачетов и экзаменов. Самостоятельная работа студентов представляет собой совокупность аудиторных и внеаудиторных занятий и работ. Самостоятельная работа в рамках образовательного процесса в вузе решает следующие задачи:

- закрепление и расширение знаний, умений, полученных студентами во время аудиторных и внеаудиторных занятий, превращение их в стереотипы умственной и физической деятельности;
- приобретение дополнительных знаний и навыков по дисциплинам учебного плана;
- формирование и развитие знаний и навыков, связанных с научно-исследовательской деятельностью;
- развитие ориентации и установки на качественное освоение образовательной программы;
- развитие навыков самоорганизации;
- формирование самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной теоретической, практической и учебно-исследовательской деятельности.

Подготовка к лекции. Качество освоения содержания конкретной дисциплины прямо зависит от того, насколько студент сам, без внешнего принуждения формирует у себя установку на получение на лекциях новых знаний, дополняющих уже имеющиеся по данной дисциплине. Время на подготовку студентов к двухчасовой лекции по нормативам

составляет не менее 0,2 часа.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии. Подготовка к практическому занятию нередко требует подбора материала, данных и специальных источников, с которыми предстоит учебная работа. Студенты должны дома подготовить к занятию 3–4 примера формулировки темы исследования, представленного в монографиях, научных статьях, отчетах. Затем они самостоятельно осуществляют поиск соответствующих источников, определяют актуальность конкретного исследования процессов и явлений, выделяют основные способы доказательства авторами научных работ ценности того, чем они занимаются. В ходе самого практического занятия студенты сначала представляют найденные ими варианты формулировки актуальности исследования, обсуждают их и обосновывают свое мнение о наилучшем варианте. Время на подготовку к практическому занятию по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

Подготовка к семинарскому занятию. Самостоятельная подготовка к семинару направлена: на развитие способности к чтению научной и иной литературы; на поиск дополнительной информации, позволяющей глубже разобраться в некоторых вопросах; на выделение при работе с разными источниками необходимой информации, которая требуется для полного ответа на вопросы плана семинарского занятия; на выработку умения правильно выписывать высказывания авторов из имеющихся источников информации, оформлять их по библиографическим нормам; на развитие умения осуществлять анализ выбранных источников информации; на подготовку собственного выступления по обсуждаемым вопросам; на формирование навыка оперативного реагирования на разные мнения, которые могут возникать при обсуждении тех или иных научных проблем. Время на подготовку к семинару по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

Подготовка к зачету (в том числе к дифференцированному при отсутствии экзамена по дисциплине). Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия: перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра, соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету, если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи. Время на подготовку к зачету по нормативам составляет не менее 4 часов.

Подготовка к экзамену. Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету, особенно если он дифференцированный. Но объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Время на подготовку к экзамену по нормативам составляет 36 часов для бакалавров.

Формы внеаудиторной самостоятельной работы

Подготовка к контрольной работе. Контрольная работа назначается после

изучения определенного раздела (разделов) дисциплины и представляет собой совокупность развернутых письменных ответов студентов на вопросы, которые они заранее получают от преподавателя. Самостоятельная подготовка к контрольной работе включает в себя: — изучение конспектов лекций, раскрывающих материал, знание которого проверяется контрольной работой; повторение учебного материала, полученного при подготовке к семинарским, практическим занятиям и во время их проведения; изучение дополнительной литературы, в которой конкретизируется содержание проверяемых знаний; составление в мысленной форме ответов на поставленные в контрольной работе вопросы; формирование психологической установки на успешное выполнение всех заданий. Время на подготовку к контрольной работе по нормативам составляет 2 часа.

В ФБГОУ ВО «ИГУ» организация самостоятельной работы студентов регламентируется Положением о самостоятельной работе студентов, принятым Ученым советом ИГУ 22 июня 2012 г.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

По данной дисциплине выполнение курсовых проектов (работ) не предусматривается.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2011. - 223 с., - ISBN 978-5-7695-7777-2 – 9 экз.

2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Ю. Арбузова. – ЭВК. - М.: Академия, 2011.- Режим доступа: ЭЧЗ «Библиотех».- Неогранич. доступ. - ISBN 978-5-7695-7777-2

3. Болгов И.В. Инфраструктура предприятий сервиса : учебник / И. В. Болгов, А. П. Агарков. - М. : Академия, 2008. - 284 с. - ISBN 978-5-7695-3758-5 -21 экз.

4. Биржаков М. Б. Введение в туризм / М. Б. Биржаков; Карельский ин-т туризма, Ленинградский обл. ун-т им. А. С. Пушкина. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Невский Фонд: Герда, 2007. - 576 с. ISBN 978-5-94125-131-5. – 97 экз.

5. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - М. : Магистр, 2012. - 399 с., ISBN 978-5-9776-0176-4. - ISBN 978-5-16-004665-5 – 10 экз.

6. Корнеев Н. В., Корнеева Ю. В., Емелина И. А. Технология гостиничного сервиса[электронный ресурс] : учеб. для студ. учреждений высш. проф. образования. – ЭВК -М.: Академия, 2011.- Режим доступа: ЭЧЗ «Библиотех».-20 доступов . - ISBN978-5-7695-5809-2

7. Кусков А.С. Основы туризма: учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КноРус, 2010. - 388 с. - ISBN 978-5-406-00533-0. – 90 экз.

8. Основы туризма: учеб. для обучения студ. вузов по напр. подготовки "Туризм", "Гостиничное дело", "Сервис" / Е. Н. Трофимов [и др.]; ред. Е. Л. Писаревский. - М.: Федерал. агент-во по туризму, 2014. - 384 с. ISBN 978-5-4365-0134-5. – 10 экз.

9. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст] : учеб. пособие / Т. Л. Тимохина. - М. : Форум : Инфра-М, 2012. - 254 с.- ISBN 978-5-8199-0340-7. - ISBN 978-5-16-003191-0-21 экз.

б) дополнительная литература

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учеб. пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : КноРус, 2013. - 168 с. - ISBN 978-5-406-02664-9 – 9 экз.

2. Долженко Г. П. Основы туризма: учеб. пособие / Г. П. Долженко. - М.; Ростов н/Д : МарТ, 2009. - 319 с. - ISBN 978-5-241-00919-7. - 6 экз.

3. История туризма: учеб. для обучения студ. вузов по напр. подготовки "Туризм" / В. Э. Багдасарян [и др.] ; ред., сост. Ю. С. Путрик. - М.: Федерал. агент-во по туризму, 2014. - 255 с. ISBN 978-5-4365-0131-4. – 10 экз.

4. Котанс А.Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма: [Электронный ресурс] Учебное пособие М.: Флинта, 2014 Режим доступа ЭЧЗ «ЭВК АЙБУКС». Неограниченный доступ.

5. Леженкина Т.И. Научная организация труда персонала [Текст] : учебник / Т. И. Леженкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Синергия, 2013. - 347 с. - ISBN 978-5-4257-0086-5 – 13 экз.

6. Михеева Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст] : учебник к исползн. в образов. учрежд., проф. образ. по спец. 100103.65 "Соц.-культурный сервис и туризм" / Н. А. Михеева. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - 182 с. - ISBN 978-5-4377-0018-1 -1 экз.

7. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подгот. 101100 "гостиничное дело" / Н. С. Родионова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 349 с ISBN 978-5-4377-0016-7 – 3 экз.

8. Сенин В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения [Текст] : учеб. пособие / В. С. Сенин, А. В. Денисенко. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 159 с., - ISBN 978-5-279-02880-1 – 4 экз.

9. Чудновский А.Д. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта [Текст] : учеб. пособие для обучения студ. вузов по напр. подготовки "Менеджмент" (квалификация (степень) "бакалавр") / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - М. : Федерал. агент-во по туризму, 2014. - 300 с. ISBN 978-5-4365-0139-0 – 9 экз.

в) периодическая литература

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

2. Открытая электронная база ресурсов и исследований «Университетская информационная система РОССИЯ» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru>

3. Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://нэб.рф>.

В соответствии с п. 4.3.4. ФГОС ВО, обучающимся в течение всего периода обучения обеспечен неограниченный доступ (удаленный доступ) к электронно-библиотечным системам:

– ЭБС «Издательство Лань». ООО «Издательство Лань». Контракт № 92 от 12.11.2018 г. Акт от 14.11.2018 г.

– ЭБС ЭЧЗ «Библиотех». Государственный контракт № 019 от 22.02.2011 г. ООО «Библиотех». Лицензионное соглашение № 31 от 22.02.2011 г. Адрес доступа: <https://isu.bibliotech.ru/> Срок действия: с 22.11.2011 г. бессрочный.

– ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт». ЦКБ «Бибком». Контракт № 91 от 12.11.2018 г. Акт от 14.11.2018 г..

– ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru». ООО «Айбукс». Контракт № 90 от 12.11.2018 г.

Акт № 54 от 14.11.2018 г.

– Электронно-библиотечная система «ЭБС Юрайт». ООО «Электронное издательство Юрайт». Контракт № 70 от 04.10.2018 г.

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-лабораторное оборудование:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p>	<p>Аудитория оборудована специализированной учебной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: Ноутбук(AserAspirev3-5516 (AMDA10-4600M 2300 МГц)) (1 штука) с неограниченным доступом к сети Интернет, с неограниченным доступом к сети Интернет; Проектор Vivitek, экран ScreenVtdiaEcot-3200*200MW 1:1, колонки, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины «Архитектурный подход к развитию предприятий и информационных систем».</p> <p>Учебная лаборатория: компьютеры для проведения практических работ (Системный блок AMDAthlon-64 X3 445 3100 МГц), Монитор LG F1742S (2 штуки), Монитор ViewSonic VA703b(24 штуки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-</p>	<p>OS Windows: DreamSpark Premium, Договор № 03-016-14 от 30.10.2014</p> <p>Microsoft Office: 0365ProPiusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I MthAcdmsStdnt w/Faculty (15000 лицензий)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security длябизнеса- стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational License № 1B08170221-054045730177</p> <p>BusinessStudio Лицензия № 7464 (бессрочно)</p>

	образовательную среду организации; проектор Sony XGA VPLSX535, экран ScreenVtdiaEcot- 3200*200MW 1:1	
Специальные помещения: компьютерный класс (учебная аудитория) для групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), организации самостоятельной работы, в том числе, научно-исследовательской	Аудитория оборудована специализированной учебной мебелью, техническими средствами обучения: компьютеры (системный блок AMD Athlon 64 X2 DualCore 3600+ 1900 МГц (15 штук), Монитор LGFlatron L1742SE (14 штук), Монитор ViewSonic VG720) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.	<p>ОС Windows: DreamSpark Premium, Договор № 03-016-14 от 30.10.2014</p> <p>Microsoft Office: 0365ProPiusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I MthAcddsStdnt w/Faculty (15000 лицензий)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational License № 1B08170221-054045730177</p>

6.2. Программное обеспечение:

№	Наименование Программного продукта	Кол-во	Обоснование для пользования ПО	Дата выдачи лицензии	Срок действия права пользования
1.	1С:Предприятие, 8.0(учебный комплект): 1С:Бухгалтерия, 8.2 1С:Зарплата и управление персоналом 1С:Управление торговлей 1С:Управление производственным предприятием 1С: ОТЕЛЬ, 8 1С:Оценка персонала, 8	30	Пер №8972331	2015	бессрочно
2.	AdobeAcrobat XI Лицензия АЕ для акад.организаций Русская версия MultipleLicense RU (65195558)Platforms	12	11447921 Государственный контракт № 03-019-13	19.06.2013	бессрочно
3.	BusinessStudio 4.0	50	Лицензия № 7464	2015	бессрочно
4.	Directum 5.1	30	Лицензия № 26057	2016	1год
5.	Java 8	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://www.oracle.com/legal/terms.html	Условия правообладателя	бессрочно
6.	Joomla 3.6	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://docs.joomla.org/JEDL	Условия правообладателя	бессрочно
7.	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No	25	Номер Лицензии Microsoft 46211164	01.12.2009	бессрочно

	Level		Гос.контракт № 03-162-09 от 01.12.2009		
8.	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level	10	Номер Лицензии Microsoft 42095516	27.04.2007	бессрочно
9.	Microsoft SQL Server 2012	1	Номер Лицензии Microsoft 65343111		бессрочно
10.	Microsoft Windows Server 2008 r2 Enterprise	1	Номер Лицензии Microsoft 49413875		бессрочно
11.	Microsoft® Windows® Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level Promo	12	Номер Лицензии Microsoft 46211164 Гос.контракт № 03-162-09 от 01.12.2009	01.12.2009	бессрочно
12.	Microsoft® WinSL 8.1 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine	130	Microsoft Invoice Number: 9564547610 ООО 'ИЦ 'Сиброн'	22.12.2014	бессрочно
13.	OpenOffice 4.1.3	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://www.openoffice.org/licenses/PDL.html	Условия правообладателя	бессрочно
14.	Perl 5.24.0	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: http://dev.perl.org/licenses/	Условия правообладателя	бессрочно
15.	Postgresql 9.6.1	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://www.postgresql.org/about/licence/	Условия правообладателя	бессрочно
16.	Protege	100	Условия использования по ссылке: http://protege.stanford.edu/support.php	Условия правообладателя	бессрочно
17.	Python 3	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://docs.python.org/3/license.html	Условия правообладателя	бессрочно
18.	UbuntuLinux 16.04.1	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://www.ubuntu.com/legal/terms-and-policies/terms	Условия правообладателя	бессрочно
19.	VirtualBox 5.1	Условия правообладателя	Условия использования по ссылке: https://www.virtualbox.org/wiki/VirtualBox_PUEL	Условия правообладателя	бессрочно
20.	Евфрат-Документооборот, версия 15	20	многопользовательская лицензия № 0221209	2015	бессрочно

6.3. Технические и электронные средства:

Методической концепцией преподавания предусмотрено использование технических и электронных средств обучения и контроля знаний студентов: мультимедийные презентации, фрагменты фильмов.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации программы данной дисциплины используются различные образовательные технологии.

1.

Проблемное обучение	Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности учащихся по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности
Разноуровневое обучение	У преподавателя появляется возможность помогать слабому, уделять внимание сильному, реализуется желание сильных учащихся быстрее и глубже продвигаться в образовании. Сильные учащиеся утверждают в своих способностях, слабые получают возможность испытывать учебный успех, повышается уровень мотивации ученья.
Проектные методы обучения	Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности учащихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению
Исследовательские методы в обучении	Дает возможность учащимся самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения. Это важно для определения индивидуальной траектории развития каждого обучающегося
Лекционно-семинарско-зачетная система	Данная система дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся
Информационно-коммуникационные технологии	Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, доступ в ИНТЕРНЕТ.

Наименование тем занятий с использованием активных форм обучения:

№	Тема занятия	Вид занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	Кол-во часов
1	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и «турист».	Семинар	Проблемное изложение учебной информации	4
2	Факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии гостеприимства.	Лекция, семинар	Проблемное изложение учебной информации	6
3	Туристские формальности.	Лекция, семинар	Решение ситуационных задач	6
4	История развития	Лекция	Групповая дискуссия	2

	индустрии гостеприимства в мире и в России.			
5	Системы классификации средств размещения: зарубежный и отечественный опыт.	Лекция, семинар	Проблемное изложение учебной информации	4
Итого часов				22

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные средства текущего контроля

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Контрольная работа	История развития туризма в мире и в России.	ПК-1
2.	1. Рассмотреть туризм как катализатор социально-экономического развития территории. 2. В чем суть проблемы сохранения доходов от туризма в развивающихся странах. Пути ее решения. 3. Приведите примеры взаимосвязи стабильности политической обстановки и развития туризма.	Роль туризма в современном мире. Понятия «туризм» и «турист».	ПК-1
3.	Контрольная работа	Факторы, влияющие на развитие туризма и индустрии гостеприимства.	ПК-1
4.	Используя статистические данные Федерального агентства по туризму: 1. назовите наиболее популярные страны дальнего зарубежья, в которые выезжают граждане РФ с целью туризма; 2. назовите страны, составляющие основной поток иностранных туристов в Россию.	Статистика туризма.	ПК-1
5.	Контрольная работа	Классификация туризма.	ПК-1
6.	Контрольная работа	Туристские предприятия и организации. Понятия «тур», «турпродукт», «туристская путевка», «ваучер».	ПК-1
7.	Контрольная работа	Роль туристских выставок в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.	ПК-1
8.	Контрольная работа	Институциональное устройство мирового и национального туристских рынков.	ПК-1
9.	Контрольная работа	Туристские формальности.	ПК-1

10.	Разработка Памятки для туриста при посещении страны (по выбору).	Безопасность в туризме.	ПК-1
11.	Контрольная работа	История развития гостеприимства в мире и в России.	ПК-1
12.	Контрольная работа	Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.	ПК-1
13.	Контрольная работа	Функции и состав служб бронирования, приема и размещения отеля.	ПК-1
14.	Контрольная работа	Функции и состав хозяйственной службы отеля.	ПК-1
15.	Контрольная работа	Функции и состав инженерной службы и службы безопасности отеля.	ПК-1
16.	Контрольная работа	Функции и состав службы питания отеля.	ПК-1
17.	Контрольная работа	Классификация и комплектация гостиничных номеров.	ПК-1
18.	Контрольная работа	Системы классификации средств размещения: зарубежный и отечественный опыт.	ПК-1
19.	Контрольная работа	Классификация предприятий общественного питания. Форматы предприятий общепита.	ПК-1
20.	Контрольная работа	Структура предприятия питания. Производственные помещения и помещения для обслуживания потребителей.	ПК-1

Демонстрационный вариант теста №1

1. Планируемое развитие туризма, которое удовлетворяет нынешние экономические, социальные и эстетические потребности туристов, при этом сохраняя культурную целостность, важные экологические процессы принимающих районов и приумножая экономические возможности на будущее это:

- а) устойчивое развитие туризма
- б) организованный туризм
- в) социальный туризм

2. Для оформления визы необходимо:

- а) обратиться в Министерство внутренних дел РФ
- б) обратиться в Министерство иностранных дел РФ
- в) обратиться в ближайшее консульство страны посещения

3. Путешественник, находящийся в месте пребывания менее 24 часов это:
- а) турист
 - б) экскурсант
 - в) паломник
4. Дешевая гостиница по типу студенческих общежитий это:
- а) ротель
 - б) хостель
 - в) кемпинг
5. Крупным центром лечебно-оздоровительного туризма в Европе является:
- а) Чехия
 - б) Великобритания
 - г) Финляндия
6. Отметьте фактор, который способствовал развитию массового туризма после Второй мировой войны:
- а) паломничество
 - б) торговля
 - в) научно-технический прогресс
7. Главным условием для совершения тур. путешествия является:
- а) наличие свободного времени и средств
 - б) потребность в смене рода занятий и обстановки
 - в) информированность туриста о тур. центре
8. Инсентив-туризм один из видов:
- а) приключенческого туризма
 - б) экологического туризма
 - в) делового туризма
9. Разрешение, дающее право туристу на временный въезд на территорию зарубежного государства это:
- а) заграничный паспорт
 - б) виза
 - г) декларация
10. Поездки для участия в конференциях и семинарах относятся к:
- а) событийному туризму
 - б) познавательному туризму
 - в) деловому туризму
11. Природные и историко-культурные объекты, которые при существующих социально-экономических и инженерно-технических возможностях используются или могут быть использованы для организации туризма и отдыха это:
- а) туристская индустрия
 - б) туристские ресурсы
 - в) туристская инфраструктура
12. Назовите важный международный документ, провозглашающий основные принципы развития международного туризма:
- а) Хартия туризма

- б) Кодекс туриста
- в) Всеобщая Декларация прав человека

13. Субъект предпринимательской деятельности, осуществляющий деятельность по продвижению и реализации, непосредственной розничной продажи туристского продукта это:

- а) туроператор
- б) турагент
- в) поставщик туристских услуг

14. Путешествия граждан внутри страны, без пересечения государственной границы это:

- а) внутренний туризм
- б) самодетельный туризм
- в) индивидуальный туризм

15. Организации и компании, непосредственно работающие в сфере туризма или в смежных с ним отраслях и входящие в состав ЮНВТО имеют статус:

- а) Действительных членов ЮНВТО
- б) Ассоциированных членов ЮНВТО
- в) Присоединившихся членов ЮНВТО

16. Каково было значение слова «гость» в древнерусском языке?

- а) родственник, прибывший навестить своих родных
- б) заезжий купец
- в) остановившийся на ночлег путник

17. Система современных производств, предприятий, сервисных учреждений и организаций, специализирующихся на обслуживании приезжающих в данную местность на сравнительно короткий период времени людей с целью отдыха, деловых встреч и с личными целями это:

- а) индустрия туризма
- б) индустрия развлечений
- в) индустрия гостеприимства

18. Оптимальный температурный режим подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) не более 14°C
- б) не более 21 °C
- в) не более 10 °C

19. Служащий отеля высокой категории, который осуществляет персональное обслуживание VIP-гостей и решает «внешние» вопросы:

- а) консьерж
- б) швейцар
- в) дворецкий

20. Вид средства размещения на Руси, появившийся в XII в., и ориентированный на прием купцов это:

- а) постоялый двор
- б) дорожная станция
- в) гостиный двор

8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену (зачету)

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Понятия «турист», «экскурсант», «туризм».
2. История развития туризма до начала XX века.
3. История развития туризма с начала XX века.
4. Роль туризма в современном мире: роль туризма в экономике страны, социокультурная и политическая роль туризма. Туризм и экология.
5. Основные разделы статистики туризма и их показатели.
6. Методы сбора статистических данных в туризме. Понятие «спутниковые (вспомогательные) счета». Проблемы статистики туризма.
7. Классификация туризма (по географии путешествий, по направлению турпотока, по источнику финансирования, по числу участников, по форме организации).
8. Классификация туризма (по возрастным категориям, по интенсивности турпотока, по продолжительности пребывания, по способу передвижения).
9. Классификация туризма по цели путешествия.
10. Роль выставок в туризме.
11. Понятия «туристская индустрия» и «поставщики тур. услуг».
12. Туроператор и его функции.
13. Понятия «турпакет», «тур» и «турпродукт».
14. Турагент и его функции.
15. Договор на тур. обслуживание, турпутевка, ваучер.
16. Правовое регулирование туристской деятельности в России. Единый федеральный реестр туроператоров. Объединение туроператоров «Турпомощь».
17. Стандартизация и сертификация в туризме.
18. ЮНВТО: цель, задачи, структура. Международное туристское право.
19. Мировые международные туристские организации.
20. Организации российского туристского рынка.
21. Туристские формальности: правила въезда и выезда, паспортно-визовые, таможенные, санитарно-эпидемиологические, валютный контроль.
22. Понятие «безопасность туризма». Факторы риска в туризме.
23. Меры по обеспечению безопасности туристов.

Перечень вопросов к экзамену

1. Соотношение понятий «индустрия гостеприимства» и «индустрия туризма». термин «HoReCa».
2. История развития мирового гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в России.
4. Понятие «средство размещения». Виды коллективных и индивидуальных средств размещения.
5. Понятие «гостиничная цепь». Признаки гостиничных цепей. Условия вхождения гостиниц в гостиничные сети.
6. Крупнейшие гостиничные цепи в мире и в России.
7. Функции и состав службы бронирования отеля. Глобальные и альтернативные системы бронирования. Виды бронирования.
8. Функции и состав службы приема и размещения отеля. Понятие «расчетный час». Порядок регистрации граждан РФ и иностранных граждан в гостинице.
9. Функции и состав службы обслуживания гостей отеля.
10. Функции и состав хозяйственной службы отеля. Виды уборки номерного фонда.
11. Функции горничной. Правила поведения горничной в номере.

12. Функции и состав инженерной службы отеля. Основные группы инженерно-технического оборудования отеля.
13. Функции и состав службы безопасности отеля. Технические средства безопасности в отеле. Категорирование гостиниц с учетом степени потенциальной опасности и угрозы совершения террористических актов. Паспорт безопасности.
14. Функции и состав отдела закупок отеля.
15. Функции и состав службы питания отеля. Методы обслуживания при организации питания гостей.
16. Виды завтраков в отеле. Виды планов (вариантов) размещения и питания гостей отеля.
17. Классификация гостиничных номеров по количеству мест в номере, по уровню комфортности (европейская и российская классификация), по открывающемуся виду из окна, типы номеров в зависимости от назначения.
18. Комплектация гостиничных номеров.
19. Основные показатели, которые учитывают в международной классификации гостиниц. Проблемы разработки общей международной унифицированной системы классификации гостиниц. Система классификации средств размещения, принятая во Франции, Германии, Греции, Великобритании, Индии и США.
20. Классификация гостиниц в Российской Федерации: история и современное состояние.
21. Понятия «индустрия питания» и «предприятие общественного питания».
22. Классификация предприятий общественного питания по характеру деятельности и по типам предприятия.
23. Виды услуг общественного питания.
24. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания в мире и в России.
25. Форматы предприятий общепита.
26. Современные тенденции развития индустрии питания.
27. Структура предприятия питания. Производственные помещения предприятия питания.
28. Помещения для обслуживания потребителей в предприятиях общепита.
29. Способы подачи блюд в ресторане.
30. Виды банкетов по характеру проведения.

Разработчики:



(подпись)

Доцент кафедры туризма

(занимаемая должность)

Н.С. Панкеева

(инициалы, фамилия)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учетом рекомендаций ПООП по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

Программа рассмотрена на заседании кафедры туризма.

Протокол № 12 от «14» июня 2019 г.

и.о.зав. кафедрой  В.Н. Наконечных

Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.