|  |
| --- |
| **Министерство просвещения Российской Федерации** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет " |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Электронный документ подписан ПЭП | УТВЕРЖДАЮ |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Должность: Проректор по образовательной деятельности и информатизации | Заведующий кафедрой |  |
|  | Уникальный программный ключ: 61918fe267ac770da66e | Полякова Татьяна Андреенва |  |
|  | 22 декабря 2020 г. |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МОДУЛЬ "ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"****Технологии питания и размещения в туризме** |
| рабочая программа дисциплины (модуля) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Закреплена за кафедрой |  |  | **Теории и методики физической культуры и туризма\*** |
|  |  | Учебный план | b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx43.03.02 ТуризмНаправленность (профиль) Организация туристской деятельности |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Квалификация | **Бакалавр** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Форма обучения | **очная** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Общая трудоемкость |  | **3 ЗЕТ** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Часов по учебному плану | 108 |  |  |  | Виды контроля в семестрах: |
|  |  |  | в том числе: |  |  |  |  |  |  | зачеты с оценкой 5 |
|  |  |  | аудиторные занятия | 32 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | самостоятельная работа | 72 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Форма контроля, Промежуточная аттестация |  | 3,75 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** |
| Семестр(<Курс>.<Семест р на курсе>) | **5 (3.1)** | Итого |
| Недель | 17 3/6 |
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП |
| Лекции | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Практические | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Иная контактная работа | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| В том числе в форме практ.подготовки | 27 |  | 27 |  |
| Итого ауд. | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Кoнтактная рабoта | 32,25 | 34,25 | 32,25 | 34,25 |
| Сам. работа | 72 | 89 | 72 | 89 |
| Часы на контроль | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  | стр. 3 |
| Программу составил(и): |  | кандидат исторических наук, доцент, Шевырин С.А. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Рабочая программа дисциплины |  |  |  |  |
| **Технологии питания и размещения в туризме** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| разработана в соответствии с ФГОС: |  |  |  |  |
| Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| составлена на основании учебного плана: |  |  |  |  |
| 43.03.02 ТуризмНаправленность (профиль) Организация туристской деятельности(Шифр Дисциплины: Б1.О.04.03) |  |  |
| утвержденного учёным советом вуза 24.12.2019 протокол № 5. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  | стр. 4 |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
| **Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году** |
|  |  |  |  |  |
| Утверждаю: Председатель НМСC |  |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена дляисполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры |
| **Теории и методики физической культуры и туризма\*** |
|  |  |  |  |  |
|  | Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_Зав. кафедрой Полякова Татьяна Андреенва |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
| **Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году** |
|  |  |  |  |  |
| Утверждаю: Председатель НМСC |  |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена дляисполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры |
| **Теории и методики физической культуры и туризма\*** |
|  |  |  |  |  |
|  | Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_Зав. кафедрой Полякова Татьяна Андреенва |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
| **Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году** |
|  |  |  |  |  |
| Утверждаю: Председатель НМСC |  |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена дляисполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры |
| **Теории и методики физической культуры и туризма\*** |
|  |  |  |  |  |
|  | Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_Зав. кафедрой Полякова Татьяна Андреенва |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |
| **Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году** |
|  |  |  |  |  |
| Утверждаю: Председатель НМСC |  |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена дляисполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры |
| **Теории и методики физической культуры и туризма\*** |
|  |  |  |  |  |
|  | Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_Зав. кафедрой Полякова Татьяна Андреенва |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  | стр. 5 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1.1 | знакомство студентов с основами технологизации деятельности в социально- культурной сфере и туризме, со спектром социальных технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сервисе, курортном деле и туризме, практическое ознакомление с основами практической профессиональной деятельности менеджера в туризме |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** |
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.О.04 |
| **2.1** | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** |
| 2.1.1 | Туристско-рекреационное проектирование |
| 2.1.2 | Туроператорская деятельность |
| 2.1.3 | Информационные технологии в туристской индустрии |
| **2.2** | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** |
| 2.2.1 | Туристско-рекреационное проектирование |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** |
| **3.1** | **Знать:** |
| 3.1.1 | законы и иные нормативные акты РФ, регламентирующие туристскую деятельность; правила пребывания туристов в странах, по которым проходит маршрут путешествия; программу путешествия и условия обслуживания туристской группы в каждом пункте маршрута путешествия; |
| 3.1.2 | условия договора на оказание туристских услуг; схемы работы с консульствами, отелями, гостиницами, транспортными организациями; язык страны, по которой проходит маршрут путешествия, или английский язык; терминологию и аббревиатуры, принятые в туристской индустрии; |
| 3.1.3 | необходимые этические нормы; - соблюдать этику делового общения; - занимать активную позицию в борьбе с профессиональной недобросовестностью; - не создавать конфликтные ситуации на рабочем месте и в отношениях с клиентами; - не совершать действий, которые наносят урон репутации организации; - сообщать полные и достоверные сведения о предоставляемых услугах; - нести ответственность за соблюдение условий договора между организацией и потребителем; - не нарушать права потребителей услуг |
| **3.2** | **Уметь:** |
| 3.2.1 | владеть иностранным языком основной клиентуры или английским языком; устно общаться с клиентом, включая телефонные переговоры; владеть техникой приема и переговоров с клиентом; соблюдать протокол и этикет; владеть культурой межличностного общения;. |
| 3.2.2 | осуществлять контроль выполнения утвержденной программы путешествия и условий обслуживания туристской группы; осуществлять контроль качества обслуживания туристской группы принимающей стороной; |
| 3.2.3 | оформлять в установленном порядке ваучеры на обслуживание туристских групп, анкеты; принимать меры по разрешению конфликтных ситуаций с местным населением, представителями правоохранительных и иных органов; осуществлять хранение документов, переданных туристами |
| **3.3** | **Владеть:** |
| 3.3.1 | трудовыми действиями по информированию туристской группы о правилах въезда, пребывания, ввоза и вывоза товаров из страны временного пребывания; информированию о валютном и таможенном контроле, об обычаях и религиозных обрядах местного населения; информировать о памятниках природы, истории и культуры и других объектах показа, о состоянии окружающей природной среды и санитарно-эпидемиологической обстановке; |
| 3.3.2 | трудовыми действиями по информированию туристов об условиях обеспечения личной безопасности в стране временного пребывания; о соблюдении потребительских прав и сохранности имущества туристов; о правилах оформления проката легкового транспорта; об условиях получения неотложной медицинской помощи |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
| **Код занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | **Семестр / Курс** | **Час.** |  | **Компетен-****ции** | **Литература** | **Интре ракт.** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1. Введение. Технологии в сервисе и туризме** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  | стр. 6 |
| 1.1 | Введение. Технологии в сервисе и туризме /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Основное значение понятия «технология». Функции технологии. Технологизация. Социальная технология. Технологии в сервисе и туризме. Технологический процесс обслуживания потребителей сервисных услуг |
| 1.2 | Введение. Технологии в сервисе и туризме /Пр/ | 5 | 4 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Вопросы для обсуждения1. Определение понятия «технология».2. основные признаки технологизации.3. Понятие «социальная технология».4. функции технологии;5. основные технологии в туризме |
| 1.3 | Введение. Технологии в сервисе и туризме /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Основное значение понятия «технология». Функции технологии. Технологизация. Социальная технология. Технологии в сервисе и туризме. Технологический процесс обслуживания потребителей сервисных услуг |
|  | **Раздел 2. Основы индустрии гостеприимства** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 2.1 | Основы индустрии гостеприимства /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Субъекты туристской индустрии; услуги субъектов туристской индустрии; оказание (предоставление) услуг субъектов туристской индустрии; объекты туристской индустрии; заказчики услуг субъектов туристской индустрии; потребители услуг субъектов туристской индустрии; условия обслуживания; качество услуги; безопасность услуги; метод обслуживания; форма обслуживания |
| 2.2 | Основы индустрии гостеприимства /Пр/ | 5 | 4 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Вопросы для обсуждения1. Хозяйствующие субъекты современной индустрии туризма.2. Понятие «индустрия гостеприимства».3. Взаимодействие всех производителей туристских услуг |
| 2.3 | Основы индустрии гостеприимства /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Субъекты туристской индустрии; услуги субъектов туристской индустрии; оказание (предоставление) услуг субъектов туристской индустрии; объекты туристской индустрии; заказчики услуг субъектов туристской индустрии; потребители услуг субъектов туристской индустрии; условия обслуживания; качество услуги; безопасность услуги; метод обслуживания; форма обслуживания |
|  | **Раздел 3. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно- правовое регулирование гостиничной сферы** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 3.1 | Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно-правовое регулирование гостиничной сферы /Пр/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  | стр. 7 |
| Вопросы для обсуждения1. Определение понятия «гостиница»;2. Законодательная основа гостиничного бизнеса;3. Основные положения Федерального закона от 24 ноября 1996 года № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».4. Основные положения Международной гостиничной конвенции.5. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии |
| 3.2 | Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно-правовое регулирование гостиничной сферы /Ср/ | 5 | 12 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Основные нормативные правовые акты (как российские, так и международные), регулирующих деятельность гостиничных предприятий; подходах к классификации и категоризации средств размещения; отечественных и зарубежных системах автоматизированного управления, бронирования и резервирования, использующихся в деятельности гостиничных предприятий |
| 3.3 | Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно-правовое регулирование гостиничной сферы /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
| 3.4 | Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно-правовое регулирование гостиничной сферы /ИКР/ | 5 | 0,25 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
|  | **Раздел 4. Особенности классификаций гостиниц в разных странах мира** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 4.1 | Особенности классификаций гостиниц в разных странах мира /Пр/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Вопросы для обсуждения1. Критерии для классификации гостиниц;2. Различные системы классификации гостиниц;3. Классификация гостиниц в РФ |
| 4.2 | Особенности классификаций гостиниц в разных странах мира /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Основные тенденции в развитии гостиничного бизнеса. Гостиничные цепи. Франшиза. Независимые гостиницы. Консорциум. Классификация гостиниц и номеров. Функциональные требования к гостиницам. Классификация гостиниц в Великобритании, Японии, Италии, России |
| 4.3 | Особенности классификаций гостиниц в разных странах мира /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
|  | **Раздел 5. Основные службы гостиничного предприятия** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 5.1 | Основные службы гостиничного предприятия /Пр/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Вопросы для обсуждения |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  | стр. 8 |
| 1. технологический цикл обслуживания гостей.2. процесс обработки заявки на бронирование.3. особенности работы контактной службы.4. Основные цели и стратегии службы приема и размещения гостиницы |
| 5.2 | Основные службы гостиничного предприятия /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Технологический цикл производства гостиничных услуг; основные службы гостиничных предприятий и их назначение; организацию и технологию оказания услуг по приему и обслуживанию гостей; организацию и технологию обслуживания номерного фонда; организацию и технологию предоставления дополнительных услуг в гостинице; виды, классы и формы гостиничного обслуживания; тенденции развития технической и технологической базы гостиничных предприятий |
| 5.3 | Основные службы гостиничного предприятия /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
|  | **Раздел 6. Основные формы взаимоотношений гостиничных предприятий и турфирм** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 6.1 | Основные формы взаимоотношений гостиничных предприятий и турфирм /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Схемы сотрудничества туроператора и гостиничного предприятия. Безрисковые схемы работы - аренда отеля, комитмент- условия, элотмент-условия, безотзывное бронирование. Рисковые схемы работы – комиссия, приоритетное бронирование. Квота мест. Договорная документация |
| 6.2 | Основные формы взаимоотношений гостиничных предприятий и турфирм /Лек/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
| 6.3 | Основные формы взаимоотношений гостиничных предприятий и турфирм /Пр/ | 5 | 4 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
|  | **Раздел 7. Классификация предприятий питания** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 7.1 | Классификация предприятий питания /Ср/ | 5 | 6 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Услуга общественного питания и ее компоненты. Предприятия общественного питания и их характеристики. Требования к услуге общественного питания согласно государственных стандартов. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта |
| 7.2 | Классификация предприятий питания /Лек/ | 5 | 0 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
| 7.3 | Классификация предприятий питания /Пр/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  | стр. 9 |
|  | **Раздел 8. Типы организации питания и виды обслуживания туристов** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 8.1 | Типы организации питания и виды обслуживания туристов /Ср/ | 5 | 16 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Виды питания: завтрак; полупансион; пансион. Питание по типу шведского стола. Обслуживание по меню Аля карт в поэтажном баре; доставка питания в номера проживания. Форма обслуживания групп туристов по виду «табль дот»; дю жур; туристское меню. Обслуживание индивидуальных туристов к кафе и в баре. Столы экспресс: организация чайного стола; бизнес ланча; кофе брейк |
|  | **Раздел 9. Особенности организации питания при оказании спортивно- оздоровительных услуг** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 9.1 | Особенности организации питания при оказании спортивно-оздоровительных услуг /Ср/ | 5 | 15 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Основы составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Основные принципы сбалансированного питания. Режим питания |
|  | **Раздел 10. Требования к организации питания различных групп: детей, спортсменов, восстановительное и оздоровительное питание** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 10.1 | Требования к организации питания различных групп: детей, спортсменов, восстановительное и оздоровительное питание /Ср/ | 5 | 10 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Требования к питанию детей в оздоровительных лагерях. Рацион, качество продуктов. Законодательные акты, регулирующие питание в детских учреждениях. Особенности составления меню в спортивно-тренировочном лагере. Восстановительное питание после травм |
|  | **Раздел 11. экзамен** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 11.1 | экзамен /Экзамен/ | 5 | 3,75 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание:Примерные вопросы для контроля освоения учебной дисциплины.1. Определение понятия «технология».2. Описать технологию поиска информации в интернет.3. Определение понятия «Социальная технология».4. Описать пример социальной технологии – организация экскурсии в гостиницу, конфетную фабрику, музей каски в Лысьве, в CК Олимпия (любую одну).5. Понятие «Туристский продукт».6. Технология создания турпродукта.7. Какие организации участвуют при создании следующих турпродуктов: 1. Оздоровительный тур; 2. Экскурсионная поездка; 3. Познавательный тур в Европу.8. законодательные основы гостиничного бизнеса.9. основные цели введения классификации гостиниц.10. основные признаки гостиничных цепей.11. основные цели гостиничных консорциумов. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  |  |  |  |  | стр. 10 |
| 12. примеры гостиничных цепей.13. понятие «Франчайзинг».14. понятие «Консорциум».15. мировые системы классификации гостиниц.16. законодательные акты РФ, регулирующие порядок классификации гостиничных предприятий.17. организационная структура и порядок проведения сертификации гостиниц в РФ.18. основные и дополнительные услуги в гостиницах.19. Типология гостиниц в зависимости от их назначения.20. Апарт-отель.21. Мотель.22. Отель-гарни.23. Понятие «Таймшер».24. Кемпинг.25. Понятие «Номерной фонд».26. Классификация гостиничных номеров в РФ.27. Основные функции службы бронирования.28. Основные функции службы приема и размещения.29. Особенности работы службы безопасности в гостиницах.30. Безрисковые схемы работы турфирм и гостиничных предприятий.31. Рисковые схемы работы турфирм и гостиничных предприятий.32. Основные положения договора турфирмы и гостиницы.33. Классификация предприятий питания.34. Принятая в РФ классификация предприятий питания.35. Классификация ресторанов.36. Формы и методы обслуживания туристов на предприятиях питания.37. Виды туристского меню.38. Виды питания туристов на отдыхе.39. Приоритеты при выборе предприятия питания для организованной группы туристов.40. Понятие «коэффициент физической активности».41. Принципы сбалансированного питания.42. Особенности питания на курорте. |
|  | **Раздел 12. консультация** |  |  |  |  |  |  |
| Примечание: |
| 12.1 | /Конс/ | 5 | 2 |  | ОПК-2.З1 ОПК-2.З2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 | 0 |
| Примечание: |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.1. ФОСы для проведения промежуточного контроля:** |
| Сем (курс) | Форма контроля | Оценочное средство | Описание | Адрес (URL) |
| 4 | ЗачётСОц | Контрольная работа |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.2. ФОСы для проведения текущего контроля:** |
| Тема | Оценочное средство | Описание | Адрес (URL) |
| Введение. Технологии в сервисе и туризме | Доклад, сообщение |  |  |
| Основы индустрии гостеприимства | Доклад, сообщение |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  |  | стр. 11 |
| Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно- правовое регулирование гостиничной сферы | Доклад, сообщение |  |  |
| Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Нормативно- правовое регулирование гостиничной сферы | Деловая / ролевая игра |  |  |
| Особенности классификаций гостиниц в разных странах мира | Доклад, сообщение |  |  |
| Основные службы гостиничного предприятия | Деловая / ролевая игра |  |  |
| Основные формы взаимоотношени й гостиничных предприятий и турфирм | Деловая / ролевая игра |  |  |
| Классификация предприятий питания | Доклад, сообщение |  |  |
| Типы организации питания и виды обслуживания туристов | Доклад, сообщение |  |  |
| Особенности организации питания при оказании спортивно- оздоровительных услуг | Доклад, сообщение |  |  |
| Требования к организации питания различных групп: детей, спортсменов, восстановительн ое и оздоровительное питание | Доклад, сообщение |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.3. ФОСы для проведения входного контроля:** |
| Оценочное средство | Описание | Адрес (URL) |
| Устный опрос |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  |  | стр. 12 |
|  |  |  |  |  |  |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
| **6.1. Рекомендуемая литература** |
| **6.1.1. Основная литература** |
|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л1.1 | Медлик С., Инграм Х. | Гостиничный бизнес: учебник | Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012 |
| Л1.2 | Пасько О. В., Бураковская Н.В. | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие | Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014 |
| Л1.3 | Медлик С., Инграм Х. | Гостиничный бизнес: учебник | Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017 |
| **6.1.2. Дополнительная литература** |
|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л2.1 | Гуляев В.Г., Селиванов И.А. | Туризм. Экономика, управление, устойчивое развитие: учебник | Москва: Российская международная академия туризма, Советский спорт, 2008 |
| Л2.2 | Кусков А.С. | Гостиничное дело: учебное пособие | Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010 |
|  |  |  |  |  |  |
| **6.3.1 Перечень программного обеспечения** |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
| **6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем** |
| 1. Ресурсы собственной генерации:- Электронный каталог и Электронная библиотека ФБ ПГГПУ- Библиотека религиоведение и русской религиозной философии. Изданиях XVIII – нач. XX вв.2. Подписные ресурсы:- Электронная библиотечная система IPRbooks (Договор на предоставление доступа к электронной библиотечной системе № 45/19 от 01.01.2019. Доступ с 01.01.2019 по 31.12.2019)- Электронная библиотека "Юрайт" (Договор № 3971 на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС от 08.04.2019. Доступ с 16.04.2019 по 15.04.2020)- Межвузовская электронная библиотека Западно-Сибирской зоны (Договор № 25 о присоединении участника к межвузовской электронной библиотеке педагогических вузов Западно-Сибирской зоны от 23.11.2016)- Коллекция материалов по обучению лиц с инвалидностью и ОВЗ ЭБ МГППУ (Соглашение о сотрудничестве 43-15-19 от 15.11.2015. Лицензионный договор № 987 от 15.11.2015)- Электронные периодические издания East View (Лицензионный договор № 259-П от 1.01.2019. Доступ с 01.01.2019 по 30.05.2019 с 01.09.2019 по 31.12.2019)- Электронные периодические издания. НЭБ eLibrary (Договор SU-21-01-2019 от 21 января 2019 г.)- Удаленный электронный читальный зал (УЭЧЗ) Президентской библиотеки им. Б. Н. Ельцина (Соглашение о сотрудничестве от 24 июня 2013 г.) - Национальная электронная библиотека (НЭБ) (Договор № 101/НЭБ/2216 о предоставлении доступа от 15.05.2017. В течение 5 лет)3. Научные ресурсы:- БД международных индексов научного цитирования Web of Science - БД международных индексов научного цитирования Scopus - Национальная подписка на ScienceDirect - Ресурсы свободного доступа- Электронная библиотека диссертаций РГБ - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» |
|  |  |  |  |  |  |
| **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
| Методические указания студентам должны раскрывать рекомендуемый режим и характер учебной работы по изучению теоретического курса (или его раздела/части), практических и/или семинарских занятий, лабораторных работ (практикумов), и практическому применению изученного материала, по выполнению заданий для самостоятельной работы, по использованию информационных технологий и т.д. Методические указания должны мотивировать студента к самостоятельной работе и не подменять учебную литературу.Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, должна соответствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УП: b430302\_03o\_2020\_ОргТурДеят.plx |  | стр. 13 |
| занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.Задания по самостоятельной работе могут быть оформлены в виде таблицы с указанием конкретного вида самостоятельной работы:- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;- проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх;- работа с нормативными документами и законодательной базой;- поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору;- написание рефератов (эссе);- работа с тестами и вопросами для самопроверки;Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студента.Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д. |