

Документ подписан простой электронной подписью.

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.01.2021 16:14:17

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Волгоградский институт бизнеса»

Утверждаю
Проректор по учебной работе
и управлению качеством
И.В. Владимиров-Курбатова
2020г.



Рабочая программа учебной дисциплины

Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом

(Наименование дисциплины)

43.03.01 Сервиса, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Академический бакалавр

(Вид)

Кафедра
разработчик
Год набора

Финансово-экономических дисциплин

2019, 2020

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины				
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма	
		д	в	св	з
Зачетные единицы	3			3	3
Общее количество часов	108			108	108
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	54			20	20
– Лекционные (Л)	32			8	8
– Практические (ПЗ)	22			4	4
– Лабораторные (ЛЗ)					
– Семинарские (СЗ)					
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	54			87	87
К (Р-Г) Р (П) (+;-)					
Тестирование (+;-)					
ДКР (+;-)					
Зачет (+;-)	+			+ (9)	+ (9)
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))					
Экзамен (+;- (Кол-во часов))					

Волгоград 2020

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел	3
Раздел 2. Тематический	план
.....	12
Раздел 3. Содержание	дисциплины
.....	14
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся	18
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	20
Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	24
Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии	26
Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	28

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» входит в «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» часть дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

Общепрофессиональных

ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организации избранной сферы профессиональной деятельности

профессиональных

ПК-2 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-14 Способен к диверсификации сервисной деятельности

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **результатов обучения (РО)**:

Результаты обучения по дисциплине:

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ОПК-2	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6 Законодательство Российской</p>

		<p>Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и</p>

		<p>принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6</p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p>
--	--	--

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ОПК-5	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знания:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6</p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении</p>

	<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p>гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p>
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6 Оценка и планирование потребностей</p>

		<p>департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	---

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-2	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знания:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, Основы организации деятельности предприятий питания "</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб,</p>

		отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6 Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В1/01.6, Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-14	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Знания:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6, Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала</p>

		<p>Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>"</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p>
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале Организация службы внутреннего контроля</p>

		<p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В1/01.6, В/03.6</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p>
--	--	---

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии
гостеприимства»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
1	2	3
1	Технология внутреннего и выездного туризма	Инновации в гостиничной и туристической сфере
2	Введение в направление подготовки	Экономика гостеприимства
3	Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса	Основы потребительского поведения

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**»;
- Учебного плана направления подготовки «**43.03.01 Сервис**», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» 2019, 2020 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 3-О от 24.05.2019 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			
		Всего	Аудиторные занятия		СРО
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	
1	2	3	4	5	6
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	12	4	2	6
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	12	4	2	6
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	14	4	4	6
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	14	4	2	8
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	16	4	4	8
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	14	4	2	8
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	14	4	2	8
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	18	4	4	10
Вид промежуточной аттестации (Зачет)					
Итого		108	32	22	54

Заочная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			
		Всего	Аудиторные занятия		СРО
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	
1	2	3	4	5	6
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	17	2		15
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	16		1	15
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	12	2		10
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	11		1	10

5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	17	2		15
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	14		1	13
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	13	2	1	10
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	9			9
Вид промежуточной аттестации (Зачет)		9			
Итого		108	8	4	87

Заочная форма обучения (на базе СПО)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			СРО
		Всего	Аудиторные занятия		
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	
1	2	3	4	5	6
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	17	2		15
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	16		1	15
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	12	2		10
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	11		1	10
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	17	2		15
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	14		1	13
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	13	2	1	10
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	9			9
Вид промежуточной аттестации (Зачет)		9			
Итого		108	8	4	87

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства

Предмет, цель и задачи изучения дисциплины. Организационные основы туризма. Социально-гуманитарные функции туризма. Роль туризма в сохранении природного и культурного наследия. Роль и значение туризма в мировой экономике. Туристский экспорт и туристский импорт. Вклад туризма в платежный баланс стран. Влияние туризма на занятость населения.

Тема 2. Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства

Туризм как частный случай путешествий: понятие и особенности. Туристы и экскурсанты как субъекты туризма. Основные понятия туризма согласно Федеральному закону «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Типы, категории и формы туризма. Классификация видов туризма по разным признакам. Международная и российская классификации целей поездок. Гостеприимство как философия индустрии туризма. Туристские услуги. Турпродукт как комплекс туристских услуг. Структура и уровни туристского продукта. Пакет услуг и классы обслуживания в туристском бизнесе..

Тема 3. Условия функционирования и развития рынка туристских услуг

Понятие, особенности и функционирование туристского рынка Туристский потенциал территории. Туристские ресурсы как основа пространственной организации туризма. Дифференциация и основные факторы, влияющие на развитие туристского рынка (природно-климатические и географические, культурно-исторические, политические, социально-демографические, финансово-экономические, материально-технические и технологические). Инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства. Туристские объекты и комплексы. Туристские учреждения

Тема 4. Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства

Развитие индустрия туризма и гостеприимства в мире. Понятие международного туризма. Динамика развития международного туризма. Мировые туристские потоки и доходы от международного туризма. Показатели развития туризма по регионам и странам мира. Тенденции развития международного туристского рынка. Тенденции и перспективы развития туризма и гостеприимства в России.

Тема 5. Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии

Международное и государственное регулирование туризма. Международные туристские организации: виды, цели, задачи. Роль и значение Всемирной туристской организации (ЮНВТО). Международные туристские мероприятия. Национальные туристские организации. Деятельность Российского союза туристской индустрии как крупнейшей организации предпринимателей туристской отрасли в России. Региональные отделения Российского союза туристской индустрии.

Тема 6. Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма

Туристские предприятия и их формы. Понятия туроператор и турагент. Роль туроператоров и турагентов в организации обслуживания туристов. Договор о реализации туристского продукта и туристская путевка. Основные направления туроператорской деятельности. Функции туристских агентств. Условия осуществления туроператорской деятельности согласно Федеральному закону. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации?. Содержание информации о туристском продукте.

Тема 7. 7. Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства

Структура туристской индустрии. Туристская отрасль. Туристский бизнес. Виды

хозяйствующих субъектов в индустрии туризма и гостеприимства. Имущественный комплекс предприятий туризма и гостеприимства. Материально-техническая база предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Источники формирования и развития имущественного комплекса предприятий туризма и гостеприимства. Трудовые ресурсы предприятий туризма и гостеприимства.

Тема 8. Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства

Оценка затрат на формирование продукта и осуществление текущей хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Оценка результатов хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Инвестиционные проекты в туризме и гостеприимстве. Методика разработки инвестиционных проектов в туризме и гостеприимстве.

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства
СЗ 2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства
СЗ 3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг
СЗ 4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства
СЗ 5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии
СЗ 6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма
СЗ 7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства
СЗ 8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства
СЗ 4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства
СЗ 6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма
СЗ 7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	Л	Проблемная лекция	100
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	Л	Проблемная лекция	100
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	Л	Проблемная лекция	100
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	Л	Проблемная лекция	100
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	Л	Проблемная лекция	100
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	Л	Проблемная лекция	100
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	Л	Проблемная лекция	100
8	Особенности хозяйственной	Л	Проблемная	100

	деятельности индустрии туризма и гостеприимства		лекция	
Итого %				31%

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	Л	Проблемная лекция	10
2	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	Л	Проблемная лекция	10
3	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	Л	Проблемная лекция	10
4	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	Л	Проблемная лекция	10
Итого %				50%

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	1-2	1,2,11
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	3-4	1,2,4,9
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	5-6	1,3,6
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	7-8	1,2,3,4,5,10
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	9-11	1,2,4
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	12-13	1,3,7
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	14-15	1,2,4
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	15-17	1,3,5,8

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Роль и значение туризма для личности, общества, государства.
2. Показатели, характеризующие вклад туризма в платежный баланс страны
3. Туризм и смежные понятия.
4. Классификация туризма. Типы, виды и формы туризма.

5. Особенности функционирования туристского рынка.
6. Ресурсы и инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства.
7. Особенности международного туризма.
8. Основные показатели развития международного туризма в России и в мире
9. Международные туристские организации.
10. Особенности функционирования Всемирной туристской организации (ЮНВТО).
11. Национальные туристские организации.
12. Организационные формы туристского бизнеса.
13. Условия осуществления туроператорской деятельности.
14. Материально-техническая база предприятий индустрии туризма и гостеприимства.
15. Показатели эффективности деятельности персонала туристических фирм.
16. Эффективность текущей деятельности предприятий туризма и гостеприимства.
17. Эффективность инвестиционных проектов в сфере туризма и гостеприимства

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролируемых материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства		
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО
1	2	3	4	5
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	УО	УО	ПРВ
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства	УО	УО	ПРВ
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	УО	УО	ПРВ
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства	УО	ПРВ	ПРВ
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	УО	УО	ПРВ
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма	УО	УО	ПРВ
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	УО	ПРВ	ПРВ
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	УО	УО	ПРВ

Заочная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства		
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО
1	2	3	4	5
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	УО		ПРВ
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства		УО	ПРВ
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	УО		ПРВ
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства		УО	ПРВ
5	Международные организации туристской и гостинично-	УО		ПРВ

	ресторанной индустрии			
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма		УО	ПРВ
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	УО	УО	ПРВ
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	УО		ПРВ

Заочная форма обучения (на базе СПО)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства		
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО
1	2	3	4	5
1	Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства	УО		ПРВ
2	Туристские и гостиничные услуги как основной продукт индустрии туризма и гостеприимства		УО	ПРВ
3	Условия функционирования и развития рынка туристских услуг	УО		ПРВ
4	Тенденции развития индустрии международного туризма и гостеприимства		УО	ПРВ
5	Международные организации туристской и гостинично-ресторанной индустрии	УО		ПРВ
6	Агентско-операторская деятельность на международном рынке туризма		УО	ПРВ
7	Хозяйствующие субъекты индустрии туризма и гостеприимства	УО	УО	ПРВ
8	Особенности хозяйственной деятельности индустрии туризма и гостеприимства	УО		ПРВ

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, рецензий, аннотаций, конспектов, графического материала, эссе, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.

5.2. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика докладов по дисциплине

1. Каково экономическое и политическое значение туризма?
2. Назовите основные функции социального воздействия туризма.
3. В чем заключается сущность гуманитарного воздействия туризма?
4. Приведите примеры негативного и позитивного воздействия туризма.
5. Какие выделяют виды и категории туризма?
6. Определите место туризма в системе научного знания.
7. Какова сущность туристики как комплексной науки о туризме?
8. Перечислите основные характеристики и критерии туризма.
9. Перечислите признаки классификации туристических услуг.
10. В чем заключается отличие туристской деятельности от экскурсионной?
11. Дайте определение понятию туристская услуга?
12. Какие виды туристских услуг вы знаете?
13. Перечислите специфические характеристики туристских услуг.
14. Что такое туристский продукт?
15. Какова сущность туристского продукта?
16. Перечислите основные и специфические характеристики турпродукта.
17. Перечислите и охарактеризуйте важнейшие компоненты турпродукта.
18. Каково соотношение понятий тур, турпродукт, туристский маршрут, туристский пакет?
19. Пакет туристских услуг и его разновидности.
20. В чем преимущества и недостатки заказных и инклюзив-туров?

5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету

1. Структура туристской индустрии. Туристская отрасль. Туристский бизнес.
2. Виды хозяйствующих субъектов в индустрии туризма и гостеприимства.
3. Материально-техническая база предприятий индустрии туризма и гостеприимства.
4. Источники формирования и развития имущественного комплекса предприятий туризма и гостеприимства.
5. Трудовые ресурсы предприятий туризма и гостеприимства.
6. Оценка затрат на формирование продукта и осуществление текущей хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства.
7. Оценка результатов хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства.
8. Инвестиционные проекты в туризме и гостеприимстве.
9. Показатели эффективности инвестиционных проектов в туризме и гостеприимстве.
10. Услуги перевозок в составе туристского продукта.
11. Классификация средств перемещения. Понятия трансфера и чартера.
12. Особенности организации перевозок туристов отдельными видами транспорта.
13. Правовое обеспечение транспортной деятельности.
14. Международная классификация средств размещения туристов.
15. Гостиница: понятие и типы. Системы категоризации средств размещения за рубежом и в России.
16. Формы управления гостиничными предприятиями.
17. Основные службы гостиницы и их назначение.
18. Предприятия общественного питания и их роль в формировании туристского продукта. Классификация предприятий питания.
19. Виды услуг и методы обслуживания на предприятиях питания. Специальные формы обслуживания.
20. Организационная и производственно-торговая структура предприятий питания.
21. Роль культурно-развлекательных предприятий в туризме.
22. Организация экскурсионного обслуживания.

23. Структура управления туризмом в России. Функции федерального органа исполнительной власти в сфере туризма.
24. Нормативно-правовая база туристской деятельности. Основные положения Федерального закона Об основах туристской деятельности в Российской Федерации?.
25. Единый федеральный реестр туроператоров как эффективный способ государственного регулирования туристской деятельности.
26. Значение лицензирования, стандартизации и сертификации в туризме.
27. Государственная поддержка развития туристской инфраструктуры.
28. Определение конъюнктуры рынка туристских, гостиничных, услуг и сопутствующих услуг.
29. Определение индикаторов развития индустрии туризма и гостеприимства. Приоритетные направления развития туризма

Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1. Основная литература

1. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>
2. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>
3. Удалова, И. Б. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров / И. Б. Удалова, Н. М. Удалова, Е. А. Машинская. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-394-03564-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90236.html>
4. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>

6.2. Дополнительная литература

5. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
6. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
7. Захарова, Н. А. Страхование и статистика в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4497-0390-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93552.html>
8. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
9. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
10. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>
11. Мальшина, Н. А. Человек и его потребности : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-394-03574-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90240.html>
12. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>
13. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>
14. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
15. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204

с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].
— URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.consultant.ru/> -Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины «**Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом**» включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);

- электронная почта;

- система компьютерного тестирования АСТ-тест;

- электронная библиотека IPRbooks;

- система интернет-связи skype;

- телефонная связь;

- система потоковой видеотрансляции семинара с интерактивной связью в форме чата (вебинар).

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей Cyber Ear модель NAP-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроя на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

**Индустрия туризма и гостеприимства в России и за
рубежом**

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Беликова Екатерина Владимировна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)