Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Технология и организация туристской деятельности

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: специалист по гостеприимству

Форма обучения: очная

Вологда - 2021

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 6 от «*03*» февраля 2021 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева М.И., преподаватель высшей квалификационной категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Менеджер по работе с клиентами ООО "Деловой мир" _____ Гадаева
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 10
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация туристской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– анализировать туристскую инфраструктуру; – составлять схемы размещения и питания; – анализировать состояние и определять перспективные направления развития внутреннего, въездного и выездного туризма в России; – разрабатывать предложения по формированию маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок), формированию туров; – составлять договорную документацию для всех контрагентов туристской деятельности;	– характеристику основных этапов развития туризма в мире; – прогнозы и перспективы развития туризма в России и в мире; – основные характеристики туризма как сферы деятельности; – социальное, гуманитарное и экономическое значение туристской деятельности; – структуру туризма; – основные составляющие индустрии туризма; – классификацию туризма по типам, видам и формам; – основные этапы организации и осуществления туристского обслуживания; – особенности организации внутреннего, въездного и выездного туризма; – основные страны въездного и выездного туризма; – распределение внутреннего, въездного и выездного туризма по целям поездок; – характеристику основных рекреационных районов и туристских центров России, ближнего и дальнего зарубежья;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **60** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **52** часа;

самостоятельной работы обучающегося **4** часа;

промежуточная аттестация в форме контрольной работы - **4** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**60**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**52**
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация (*контрольная работа*)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Технология и организация туристской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. История туризма	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2.
	1. Понятие, цели и функции туризма. Путешествие и туризм.	2	
	2. Классификация, виды и формы туризма.	2	
	3. Турист как субъект туризма.	2	
Тема 2. Ресурсы и инфраструктура туризма.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2
	1. Современное состояние и развитие внутреннего туризма.	2	
	2. Туристские ресурсы как основа пространственной организации туризма.	2	
	3. Туристские объекты и комплексы. Туристские учреждения.	2	
	4. Туристские маршруты и их типы.	2	
	Практические занятия		
	1. Разработка различных типов туристских маршрутов.	2	
Тема 3. Туристская индустрия	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2.
	1. Индустрия туризма, досуга и гостеприимства	2	
	2. Транспортная составляющая туристского бизнеса	2	
	3. Особенности и модели организации гостиничной индустрии	2	
	4. Индустрия питания туристов.	2	
	5. Экскурсионная деятельность	2	
	Практические занятия		
	1. Организация питания туристов	2	
	2. Организация питания туристов	2	
Тема 4. Туроператорская и турагентская деятельность	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2.
	1. Туристские предприятия и их формы.	2	
	2. Понятие и основные функции туроператора.	2	
	3. Технология взаимоотношений туроператора с турагентами	2	
	4. Технология приема и обслуживания туристов в	2	

	гостинице.		
Тема 5. Турпродукт, как результат агентско-операторского производства.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2
	1. Туристские услуги	2	
	2. Турподукт как комплекс туристских услуг	2	
	3. Структура и уровни туристского продукта	2	
	4. Пакет услуг и классы обслуживания в туристском бизнесе.	2	
	5. Характеристика международных туристских организаций.	2	
	Практические занятия		
	1. Составление тура по заявкам потребителя	2	
	2. Составление тура по заявкам потребителя	2	
Самостоятельная работа обучающихся		**4**	
Тема 1. История туризма 1. Составить словарь терминов и определений области туризма 2. Выучить основные понятия в области туризма 3. Определить с какими дисциплинами курса тесно взаимосвязана дисциплина «Организация туризма» 4. Подготовка сообщений по темам: «Первые путешествия», «Первые организационные экскурсии», «Первые предприятия размещения» **Тема № 2 Ресурсы и инфраструктура туризма** 1. Изучить основные законодательные документы в области туризма **Тема № 3 Туризм в России** 1. Особенности туризма в России **Тема № 4 Туристская индустрия** 1. Подготовка сообщений 2. Составить схемы размещения и питания ресурсов 3. Составить заявку от турфирмы на резервирование мест на железнодорожный транспорт, автобусный транспорт **Тема 5. Туроператорская и турагентская деятельность** 1. Проанализировать экономические и финансовые показатели туристской деятельности Вологодской области (на конкретном примере) (www.vologda-oblast.ru). 2. Проанализировать статистические данные по разным видам туризма в г. Вологде и Вологодской области. 3.Определить динамику развития туризма по программе Великий-Устюг-Родина Деда Мороза. **Тема 6. Турпродукт, как результат агентско-операторского производства** 1. Изучить спрос на гостиничные услуги, предоставляемые гостиницами. 2. Составить структуру управления в гостинице, турфирме 3. Провести анализ состояния инфраструктуры рекреационного Северо-Западного района. 4. Составить кроссворд по теме «Основные рекреационные районы России».			ОК 1-7, 9-11, ПК 1.2, 2.2, 4.2.
Промежуточная аттестация: контрольная работа		**4**	
	Всего:	**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, организации деятельности сотрудников службы питания, организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебно-методический комплекс; комплект учебников, учебных и методических пособий; учебно-бланковый материал.

Технические средства обучения: калькуляторы, мультимедиапроектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : фед. закон : от 30.12.2008 № 6-ФКЗ. (в действующей редакции) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) [Электронный ресурс] : фед. закон : от 30 ноября 1994 года, N 51-ФЗ (редакция от 31.01.2016 N 7-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. Обновление
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : фед. закон: от 30 декабря 2001 г., № 197-ФЗ (ТК РФ) (в действующей редакции) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации (Часть 1) [Электронный ресурс] : фед. закон : от 16 июля 1998 г., № 146-ФЗ (в действующей редакции) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. Налоговый кодекс Российской Федерации (Часть 2) [Электронный ресурс] : фед. закон : от 19 июля 2000 г., № 1717-ФЗ (с изменениями на 2 июня 2016 года) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: фед. закон: от 07.02.1992, № 2300-1 (в ред. от 13.07. 2015) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. О рекламе [Электронный ресурс]: фед. закон : от 13.03.2006, №38-ФЗ (в ред. от 08.03.2015) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами (Конвенция МГА/ФУААВ)[Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/901813688
9. Международные гостиничные правила [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/901813689
10. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА) [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/901813690
11. Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения : приказ Ростуризма: от 21.07.2005г, № 86/Минюст РФ от 09.09.2005 №6991.

[Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

12. Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: постановление правительства РФ: от 25.04.1997г. № 490. [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
13. Об основах туристической деятельности в Российской Федерации: фед. закон: от 24.11.1996г. № 132-ФЗ. [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
14. О создании и государственной регистрации системы добровольной сертификации услуг гостиниц и других средств размещения на категорию: постановление Госстандарта РФ от 26.09.2001 № 82 [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
15. О лицензировании отдельных видов деятельности: фед. закон: от 08.08 2001 г. № 128-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
16. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
17. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению : приказ МФ РФ : от 31.10.2000 г., № 94н. [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
18. Положения по бухгалтерскому учету (ПБУ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

б) Основные источники

1. Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12617-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476733
2. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13683-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477186

в) Дополнительные источники

1. Скобельцына, А. С. Технология и организация информационно-экскурсионной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Скобельцына, А. П. Шарухин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14848-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474140

г) Интернет-ресурсы

1. Сайт «Афиша@mail.ru» - Деловая литература по экономике и туризму –режим доступа - http://books.afisha.mail.ru

2. Аккорд менеджмент групп – режим доступа - http://www.accordmg.ru
3. Электронная библиотека – режим доступа - http://www.lib.ua-ru.net/
4. Электронный журнал «Современный бизнес. Отель» - режим доступа - http://www.delinform.ru/hotel/2007
5. Российская ассоциация социального туризма. Информационный портал для профессионалов туризма. - режим доступа - http://www.tourinform.org/books.html
6. Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем) http: // www.prohotel.ru..
7. Классификация гостиниц и особенности предоставления гостиничных услуг http: // www.socmart.com.ua.
8. Новости туризма http: // www.wise-travel.ru/ news
9. Рейтинг туристической привлекательности стран мира.http : // www.news.turizm.ru/ russia.
10. официальный сайт Федеральной миграционной службы http://www.fms.gov.ru/
11. Информационно-правовой портал «Гарант»http://www.garant.ru/
12. Компания «КонсультантПлюс», тематический классификатор «Основы государственного управления», «Международные отношения. Международное право»http://www.consultant.ru/
13. Официальный сайт журнала PROОтель для PROфессионалов гостиничного дела http://media.prohotel.ru/novosti/32.html
14. Все отели России (характеристика рынка гостиничных услуг России);http://all-hotels.ru
15. Вестник ПИР–вестник индустрии гостеприимства http://www.pir.ru/vestnik/261.html#1
16. Федеральное Агентство по туризму РФ http://www.russiatourism.ru -
17. Портал про гостиничный бизнес http://www.prohotel.ru/-
18. Гостиничное дело http://www.panor.ru/journals/gosdel/-
19. Все отели России (характеристика рынка гостиничных услуг России) http ://all-hotels.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– организация деятельности работников службы приёма и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Экспертная оценка во время выполнения практических заданий
ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– организация деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	
ПК 4.2 Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– организация деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.

	– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применение современной научной профессиональной терминологии.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– организация работы коллектива и команды; – участие в деловом общении с коллегами, руководством, клиентами для эффективного решения профессиональных задач.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке грамотно устно и письменно; – использование коммуникационных технологий.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– способность проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применение стандартов антикоррупционного поведения	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– использование профессионального программного обеспечения для оказания гостиничных услуг	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные), участие в диалогах на	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ

	знакомые общие и профессиональные темы; построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности.	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических и самостоятельных работ

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме контрольной работы, которая состоит из трех заданий (трех теоретических вопросов и двух практических заданий).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Основные этапы и исторические аспекты развития мирового туризма.
2. Характеристика современного этапа развития туризма в Европе, Америке, Азии.
3. История российского туризма. Современное состояние, прогнозы и перспективы развития туризма в России.
4. Основные задачи туризма (познание, оздоровление, удовлетворение рекреационных потребностей, организация досуга и др.) и обусловленная или многогранность туристской деятельности: социальное и гуманитарное значение туризма.
5. Правовое регулирование и государственная поддержка туризма.
6. Понятие «туристический продукт», «структура туризма», «индустрия туризма».
7. Основные туристические услуги: размещение, питание, транспортные и экскурсионные услуги.
8. Дополнительные услуги: физкультурно-оздоровительные, культурно-зрелищные, игровые.
9. Сопутствующие услуги: обеспечение сувенирной продукцией, торговля, валютно-кредитные, информационные услуги, услуги специальных видов связи.
10. Классификация предприятий индустрии туризма по организационно-правовым формам: государственные организации и фирмы, частные фирмы и компании, фирмы со смешанным капиталом, предприятия общественных объединений и организаций, международные и совместные фирмы.
11. Классификация туризма по типам: понятия: внутренний, въездной и выездной туризм.
12. Виды туризма: маршрутно-познавательный, деловой, лечебный.
13. Формы туризма: подразделение туризма по форме участия и возрасту участников, продолжительности и сезонности действия маршрутов, способам передвижения и использованию транспортных средств.
14. Основные этапы организации и технологии туристского обслуживания: разработка маршрутов и структуры поездок в зависимости от целей поездок, формирование туров, экскурсионных программ, представление основных, дополнительных и сопутствующих услуг.

15. Организации, участвующие в осуществлении комплекса туристских услуг (туроператоры, турагенты, бюро путешествий и экскурсий, бюро реализации туристско-экскурсионных путевок, турагенства) и сегментирование их деятельности по видам услуг.
16. Внутренний туризм в России и его удельный вес в общем объеме туристских услуг.
17. Въездной туризм и его удельный вес в России .
18. Выездной туризм и его доля в общей объеме туристских услуг в России.
19. Понятие о рекреационных ресурсах. Виды и свойства рекреационных ресурсов.
20. Понятие: окружающая среда, территориальная рекреационная система, рекреационная дигрессия.
21. Экологические проблемы, возникающие в процессе формирования и функционирования рекреационных систем.
22. Национальные парки и другие охраняемые природные территории.
23. Виды экологического туризма и их характеристика: треккинг или пешеходный туризм, путешествие с натуралистом.
24. Виды экологического туризма и их характеристика: путешествие на велосипеде, путешествие верхом.
25. Виды экологического туризма: туры по внутренним водам, морские путешествия.
26. Характеристика спелеотуризма
27. Понятие «рекреационный район», «туристский центр».
28. Требования, предъявляемые к туристскому центру.
29. Краткие сведения об основных рекреационных районах России и наиболее известных туристских центрах.
30. Краткая характеристика туристских центров (специализация по видам туризма, обеспеченность средствами размещения, уровень развития туристской инфраструктуры).

Примерный перечень практических заданий

1. Составить меню для определённого вида банкета или приёма (количество человек дано в условии). Рассчитать необходимое количество столов, посуды, приборов и обслуживающего персонала
2. Выполнить фрагмент сервировки стола в зависимости от вида банкета или метода обслуживания. Предложить схему расстановки столов.
3. Оформить бланк счёта
4. Определить последовательность подачи блюд и подобрать необходимую посуду для подачи.
5. Составить меню для обслуживания иностранных туристов, учитывая их национальные традиции.

Критерии оценивания результатов

Оценка «Отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «Хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «Удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые

ошибки.