

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ  
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»  
(ПО АНО ПКЭИП)**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ПО АНО «ПКЭИП»  
Л.Д. Джавадова  
«28» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД.07 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЭКСКУРСИОННОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ДРУГИЕ СОПУТСТВУЮЩИЕ УСЛУГИ В СФЕРЕ  
ТУРИЗМА**

**для специальности**

**43.02.10 «Туризм»**

**Квалификация: Специалист по туризму**

**Форма обучения – заочная**

**Год набора – 2022**

**Дербент 2024**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.10 «Туризм»

Организация-разработчик: Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация «Педагогический колледж экономики и права»

Преподаватель ПЦК ЕСЭд

С.Д. Абдуллаев

(занимаемая должность)

(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК

Естественнонаучных и социально-экономических дисциплин

«28» 06 2024г., протокол № 06

Председатель ПЦК

Г.Ю. Казимов.

(степ., инициалы, фамилия)

## **Лист переутверждения**

Программа переутверждена на 2024/2025 учебный год без изменений и дополнений.

Председатель ПЦК ЕСЭд \_\_\_\_\_ Г.Ю. Казимов.

Основание: протокол № 06 от «28» июня 2024г.

## **Содержание**

<b>1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>9</b>
<b>3. Условия реализации учебной дисциплины.....</b>	<b>21</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>24</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.10 «Туризм» (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в профессиональных образовательных организациях СПО.

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

Дисциплина ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма» является общепрофессиональной и относится к профессиональному учебному циклу по специальности 43.02.10 Туризм.

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

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

<b>Коды Компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
OK 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проводить анализ деятельности других туркомпаний;	- виды рекламного продукта;
OK 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обрабатывать информацию и анализировать результаты;	- способы обработки статистических данных;
OK 3	Принимать решения в стандартных и	- налаживать контакты с торговыми представительствами других регионов и стран;	- методы работы с базами данных;

	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	клиентов, в том числе и иностранных;	материалами по страноведению и регионоведению, местам и видам размещения и питания, экскурсионным объектам и транспорту;
OK 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- составлять программы туров для российских и зарубежных клиентов; - составлять турпакеты с использованием иностранного языка; - анализировать и решать проблемы, возникающие во время тура, принимать меры по устранению причин, повлекших возникновение проблемы;	- планирование программ турпоездок; - основные правила и методику составления программ туров; - способы устранения проблем, возникающих во время тура;
OK 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		- методик и расчета
OK 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- рассчитывать стоимость проживания, питания,	- методики расчета себестоимости турпакета и определения цены турпродукта;
OK 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	транспортного и экскурсионного обслуживания;	- методику создания агентской сети и содержание агентских договоров;
OK 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рассчитывать себестоимость турпакета и определять цену турпродукта;	- основные формы работы с турагентами по продвижению и реализации турпродукта;
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- использовать каталоги и ценовые приложения; - консультировать партнеров по турпродуктам, оказывать помощь в продвижении и	- правила бронирования туруслуг; - методику

ПК 1.1	Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.	реализации турпродукта; - работать с заявками на бронирование туруслуг;	организации рекламных туроров; - правила расчетов с турагентами и способы их поощрения;
ПК 1.2	Информировать потребителя о туристских продуктах.	- предоставлять информацию турагентам по рекламным туром;	- основы маркетинга и методику проведения маркетинговых исследований;
ПК 1.3	Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.	- использовать различные методы поощрения турагентов,	- технику проведения рекламной кампании;
ПК 1.4	Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.	рассчитывать для них комиссионное вознаграждение;	- методику формирования содержания и выбора дизайна рекламных материалов;
ПК 1.5	Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).	- использовать эффективные методы общения с клиентами на русском и иностранном языках;	- техники эффективного делового общения, протокол и этикет;
ПК 1.6	Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.		- специфику норм общения с иностранными клиентами и агентами.
ПК 1.7	Оформлять документы строгой отчетности. Предоставление услуг по сопровождению туристов.		
ПК 2.1	Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.		
ПК 2.2	Инструктировать туристов о правилах поведения на маршруте.		
ПК 2.3	Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.		
ПК 2.4	Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.		
ПК 2.5	Контролировать		

	<p>качество обслуживания туристов принимающей стороной.</p> <p>Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.</p>		
ПК 2.6			
ПК 3.1	<p>Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.</p>		
ПК 3.2	<p>Формировать туристский продукт.</p>		
ПК 3.3	<p>Рассчитывать стоимость туристского продукта.</p>		
ПК 3.4	<p>Взаимодействовать с туроператорами по реализации и продвижению туристского продукта.</p> <p>Управление функциональным подразделением организации.</p>		
ПК 4.1	<p>Планировать деятельность подразделения.</p>		
ПК 4.2	<p>Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.</p>		
ПК 4.3	<p>Оформлять отчетно-планирующую документацию.</p>		

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>216</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
<i>самостоятельная работа</i>	<b>188</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	<b>8 семестр</b>

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
	Всего	Самостоятельная работа	Всего	Лекционные занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия
<b>7 семестр</b>	<b>108</b>	<b>94</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Раздел 1. Услуги общественного питания</b>	<b>106</b>	<b>94</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
Тема 1.1 Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.	8	4	4	2	2	-
Тема 1.2 Классификация услуг общественного питания.	14	14	-	-	-	-
Тема 1.3 Материально-техническая база предприятий общественного питания.	12	12	-	-	-	-
Тема 1.4 Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.	14	14	-	-	-	-
Тема 1.5 Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.	14	14	-	-	-	-
Тема 1.6 Методы обслуживания туристов	18	12	6	4	2	-
Тема 1.7 Информационное обеспечение процесса обслуживания.	12	12	-	-	-	-
Тема 1.8 Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания	14	12	2	-	2	-
<b>8 семестр</b>	<b>108</b>	<b>94</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Раздел 2. Экскурсионное обслуживание</b>	<b>96</b>	<b>86</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
Тема 2.1 История экскурсоведения в России	6	4	2	2	-	-

Тема 2.2 Понятие и признаки, функции экскурсии. Экскурсионный метод познания.	8	4	4	2	2	
Тема 2.3 Классификация экскурсий. Тематические экскурсии	10	10	-	-	-	
Тема 2.4 Обзорная городская экскурсия	8	8	-	-	-	
Тема 2.5 Пешеходные и транспортные экскурсии	8	8	-	-	-	
Тема 2.6 Музейная экскурсия	2	-	2	2	-	
Тема 2.7 Экскурсионная теория: показ и рассказ в экскурсии	8	6	2	-	2	
Тема 2.8 Методика экскурсионной работы	10	10	-	-	-	
Тема 2.9 Профессиональное мастерство экскурсовода	8	8	-	-	-	
Тема 2.10 Профессиональные требования к специалисту – экскурсоводу	8	8	-	-	-	
Тема 2.11 Основы выставочной и экспозиционной деятельности. Организация выставки	10	10	-	-	-	
Тема 2.12 Организация работы туристско-экскурсионного предприятия	10	10	-	-	-	
<b>Раздел 3. Иные услуги в сфере туризма</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
Тема 3.1 услуги по обучению специальным туристским навыкам.	6	4	2	2	-	-
Тема 3.2 Информационно - рекламные услуги.	4	4	-	-	-	-
Тема 3.3 Консалтинговые услуги в сфере туризма	2	-	2	-	2	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>					
<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>188</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

**ОПД. 07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2		
<b>7 семестр</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи дисциплины.	2	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Раздел 1. Услуги общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д.	2	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	<b>Практические занятия</b> Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 303892013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление аналитической таблицы «Классификация предприятий питания различных типов по различным признакам, в соответствии с требованиями ГОСТ 303892013»	4	
<b>Тема 1.2 Классификация услуг общественного питания.</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг	14	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Составление аналитической таблицы «Классификация услуг предприятий общественного питания».		
	Изучение требований стандарта ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.		

	Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»		
<b>Тема 1.3 Материально-техническая база предприятий общественного питания.</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.</p> <p>Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: оборудования залов, мебели: их назначение, виды, требования.</p> <p>Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.</p>	12	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 1.4 Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанных сервисов</p> <p>Изучение классификации персонала, требований к основному персоналу предприятий общественного питания, основных и дополнительных критерии оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»</p> <p>Изучение требования к персоналу различных групп в сфере услуг общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанных сервисов.</p>	14	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 1.5 Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Формы обслуживания туристов. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях, предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д.</p> <p>Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 326922014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»</p> <p>Изучение форм обслуживания туристов; видов услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB);</p>	14	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3

	полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д.		
<b>Тема 1.6 Методы обслуживания туристов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.</p> <p>Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скandinавский.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучение методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.</p> <p>Составление различных видов меню для обслуживания туристов.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, презентаций</p> <p>Изучение характеристик различных завтраков, для проживающих в гостиницах.</p> <p>Составление меню завтраков: континентального, расширенного, европейского, английского, американского, русского, завтрака с шампанским, позднего завтрака, диетического, вегетарианского; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.</p>	4	OK 1 - OK 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.</p> <p>Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню, карты вин и карты коктейлей.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.</p> <p>Изучение последовательности расположения блюд и закусок в меню. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.</p>	12	OK 1 - OK 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 1.7 Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b>		12	

<b>Тема 1.8 Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг: - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	<b>12</b>	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	<b>Практические занятия</b> Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг: ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.		
<b>8 семестр</b>			
<b>Раздел 2. Экскурсионное обслуживание</b>			
<b>Тема 2.1 История экскурсоведения в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первые учебные экскурсии. Развитие экскурсионной школы на рубеже 19 –20 веков.	<b>2</b>	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа</b> Состояние экскурсоведения в советское время. Современные подходы к организации экскурсионной деятельности.		
<b>Тема 2.2 Понятие и признаки, функции экскурсии. Экскурсионный метод познания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Исторический экскурс к понятию «экскурсия» и основное его содержание. Сущность и значение экскурсии. Экскурсии как вид деятельности и форма общения. Функции экскурсии. Компоненты экскурсии: экскурсовод, экскурсант, экскурсионный объект. Признаки экскурсии по Б.В. Емельянову. Классификация экскурсий. Экскурсионный метод познания. Экскурсия – форма распространения знаний и воспитания, построенная на экскурсионном методе.	<b>2</b>	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	<b>Практические занятия</b> Сущность экскурсии. Функции экскурсии	<b>2</b>	

	<p>Компоненты экскурсии: экскурсовод, экскурсант, экскурсионный объект.</p> <p>Признаки экскурсии</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Экскурсия как процесс познания.</p> <p>Индуктивный и дедуктивный методы познания в экскурсиях.</p> <p>Воображение на экскурсиях.</p> <p>Логика в экскурсиях.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Классификация экскурсий. Тематика и содержание экскурсий. Подгруппы тематических экскурсий. Экскурсионные объекты в тематических экскурсиях.</p> <p>Особенности методики проведения отдельных видов тематических экскурсий.</p> <p>Исторические экскурсии.</p> <p>Военно-исторические экскурсии.</p> <p>Архитектурно-градостроительные экскурсии.</p> <p>Искусствоведческие экскурсии.</p> <p>Литературные экскурсии.</p> <p>Природоведческие экскурсии.</p> <p>Производственно-экономические экскурсии.</p>	4	
<b>Тема 2.3 Классификация экскурсий. Тематические экскурсии</b>		10	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.4 Обзорная городская экскурсия</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Обзорные экскурсии, как многоплановые. Типы городов, определяющие специфику их экскурсионного показа. Отбор экскурсионных объектов в городской обзорной экскурсии. Структура городской обзорной экскурсии и методика проведения.</p> <p>Понятие обзорной экскурсии, как многоплановой.</p> <p>Типы городов, определяющие специфику их экскурсионного показа.</p> <p>Особенности отбора экскурсионных объектов в городской обзорной экскурсии.</p>	8	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.5 Пешеходные и транспортные экскурсии</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Экскурсии в транспортных путешествиях, их особенности. Пешеходные экскурсии.</p> <p>Экскурсии на маршрутах выходного дня.</p> <p>Особенности проведения пешеходных экскурсий.</p> <p>Экскурсии на маршрутах выходного дня.</p> <p>Особенности автобусной экскурсии.</p> <p>Виды экскурсий по способу передвижения.</p>	8	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.6 Музейная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2

<b>экскурсия</b>	Музейная экскурсия, её особенности в научно-просветительской работе музеев. Профессиональные требования к экскурсоводу музея.		- ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.7 Экскурсионная теория: показ и рассказ в экскурсии</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Показ на экскурсии: задачи, условия, ступени, виды, особенности. Показ как реализация принципа наглядности. Рассказ на экскурсии: основные требования, особенности. Трансформация рассказа в зрительные образы. Сочетание показа и рассказа в экскурсии. Дифференцированный подход к экскурсионному обслуживанию.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Теоретические основы методологии и методики. Основы экскурсоведческого мастерства как активного взаимодействия трех компонентов экскурсии – экскурсовода, экскурсионных объектов и экскурсанта. Пути и средства повышения эффективности подготавливаемых и проводимых экскурсий.</p>	2	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.8 Методика экскурсионной работы</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Технология подготовки новой экскурсии, как творческий процесс. Предварительная работа (определение целей, задач, выбор темы, подбор материалов и т.д.). Составление маршрута экскурсии. Подготовка контрольного текста экскурсии. Определение методических приемов проведения экскурсии.</p> <p>Особые методические приемы проведения экскурсий (методический прием движения, приемы активизации познавательной деятельности экскурсантов, прослушивание звукозаписей и другие).</p> <p>Техника ведения экскурсии. Контакт экскурсовода с группой. Требования и пути совершенствования экскурсионной методики. Технологическая карта экскурсии.</p>	10	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.9 Профессиональное мастерство экскурсовода</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Этапы становления профессии экскурсовода. Экскурсионное мастерство, пути его совершенствования. Умения, навыки экскурсовода. Речь и внеличевые средства общения.</p> <p>Умения и навыки экскурсовода. Культура речи экскурсовода. Виды речи, речевой этикет.</p>	8	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 2.10 Профессиональные требования к специалисту</b>	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Становление личности экскурсовода. Индивидуальность, авторитет и оптимизм экскурсовода. Должностные обязанности экскурсовода. Повышение квалификации экскурсоводов.</p>	8	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК

– экскурсоводу	Становление личности экскурсовода. Индивидуальность, авторитет и оптимизм экскурсовода.		3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	Должностные обязанности экскурсовода. Повышение квалификации экскурсоводов.		
<b>Тема 2.11 Основы выставочной и экспозиционной деятельности. Организация выставки</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Выставочная работа. Классификация выставок. Выставочная работа в музеях. Стационарная выставка в музее. Организация выставки. Организация научной подготовки экспозиции. Подготовка предметов к экспонированию. Подготовка научно-вспомогательных материалов, текстов. Открытие выставки. Особенности проведения экскурсий по выставкам.	10	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	Выставки и их классификация.		
	Выставочная работа музеев.		
	Организация выставки.		
	Открытие выставки.		
	Особенности проведения экскурсий на выставках. Оформление этикетки выставочного экспоната		
<b>Тема 2.12 Организация работы туристско-экспирсионного предприятия</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Виды деятельности и этапы создания туристско-экспирсионного предприятия. Функции туроператора туристско-экспирсионного предприятия. Экскурсионно- методический отдел. Требования к персоналу туристско-экспирсионного предприятия.	10	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
	Карточка прослушивания экскурсии.		
	Пробная экскурсия.		
	Понятие "портфель экскурсовода"		
	Документация необходимая для каждой экскурсии		
	Прием (защита) новой экскурсии. Студенты участвуют в ролевой игре представляют письменную методическую разработку экскурсии (в виде реферата) и проводят её для группы и преподавателя		
<b>Раздел 3. Иные услуги в сфере туризма</b>			
<b>Тема 3.1 услуги по обучению специальным туристским навыкам.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Специальная туристская подготовка Организационная подготовка Топографическая подготовка	2	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	Техническая подготовка Тактическая подготовка		- ПК 4.3
<b>Тема</b> <b>Информационно рекламные услуги.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>  Определение и виды рекламы в туризме Структура рекламы в туризме Цели информационно-рекламной деятельности	<b>4</b>	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Тема 3.3</b> <b>Консалтинговые услуги в сфере туризма</b>	<b>Практические занятия</b>  Туризм как объект консалтинга. Цели, задачи и принципы консалтинга в туризме	<b>2</b>	ОК 1 - ОК 9, ПК 1.2 - ПК 1.7, ПК 2.1 - ПК 2.6, ПК 3.1 - ПК 3.4, ПК 4.1 - ПК 4.3
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена в 8 семестре</b>			
<b>Всего:</b>		<b>216</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия **кабинета информационно-экскурсионной деятельности**

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

##### **Кабинет информационно-экскурсионной деятельности.**

368600,

Республика Дагестан,

г. Дербент,

ул. Кобякова, д.32,

ауд № 12 (1 эт.)

Учебная мебель (столы и стулья ученические, преподавательские стул и стол)  
доска – 1 шт.;

мультимедийный проектор (переносной) – 1 шт.;

проекционный экран - 1 шт.;

компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет»;

наглядные пособия, схемы;

комплект лицензионного ПО (операционная система - Windows 10 Pro, текстовый редактор - Microsoft Word 2016

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1660-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134189>

2. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 28.12.2023). — Текст: электронный.

3. Гатауллина, С. Ю., Предоставление экскурсионных услуг: учебник / С. Ю. Гатауллина, А. Б. Косолапов, И. Ю. Кушнарева. — Москва: КноРус, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-406-12904-3. — URL: <https://book.ru/book/952920> (дата обращения: 28.12.2023). — Текст: электронный.

###### **Дополнительные источники:**

1. Соломина, И. Ю., Контроль качества оказания туристских услуг и обслуживания туристов (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм): учебник / И. Ю. Соломина. — Москва: КноРус, 2024. — 162 с. — ISBN 978-5-406-11527-5. — URL: <https://book.ru/book/950248>
2. Гладилин В.А. Организация и менеджмент в туризме: учебно-практическое пособие / В.А. Гладилин. — Москва: Русайнс, 2021. — 119 с. — URL: https://www.book.ru. — Режим доступа: по подписке.
3. 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 // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86406>

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://tourexp.com/ru/index.html> Интернет сайт для туроператоров и туристов. Сайт содержит информацию о международном туристическом рынке и рассчитан на специалистов туристического бизнеса из разных стран.
2. <http://www.travel.ru/search/result.html>. Информационный сайт Travel. На сайте представлена вся справочная информация о туризме и путешествиях.
3. <http://www.russiatourism.ru/files>. Официальный сайт федерального агентства по туризму Российской Федерации. База данных содержит статистические данные и практические сведения по внутреннему и выездному туризму.
4. <http://www.rstnw.ru/zakons.html>. На сайте представлена законодательная база в туристской индустрии Российской Федерации.

### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

#### **Справочно-правовые системы**

1. Консультант Плюс

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование»// [www.profspo.ru](http://www.profspo.ru) /.
2. Электронная библиотечная система BOOK.ru // [www.book.ru](http://www.book.ru) /.
3. Система дистанционного обучения [www.LMS Moodle.ru](http://www.LMS Moodle.ru)

### **Используемые образовательные технологии**

Личностно-ориентированные технологии (психологическая самодиагностика, творческие работы), имитационные технологии, технологии проблемного обучения, процессуально - ориентированные технологии (алгоритмы деятельности, инструктивные карточки и тд), программируемое обучение, кейс-стадии, технологии коллективной деятельности (работа в малых группах, «пила», соревнования), работа с различными информационными источниками на уроке и дома, элементы проектной деятельности.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- проводить анализ деятельности других туркомпаний;	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
- обрабатывать информацию и анализировать результаты;	выполнение практических работ
- налаживать контакты с торговыми представительствами других регионов и стран;	решение расчетных задач
- работать с запросами клиентов, в том числе и иностранных;	выполнение практических работ
- составлять программы туров для российских и зарубежных клиентов;	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
- составлять турпакеты с использованием иностранного языка;	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
- анализировать и решать проблемы, возникающие во время тура, принимать меры по устранению причин, повлекших возникновение проблемы;	
- рассчитывать стоимость проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания;	
- рассчитывать себестоимость турпакета и определять цену турпродукта;	
- использовать каталоги и ценовые приложения;	
- консультировать партнеров по турпродуктам, оказывать помощь в продвижении и реализации турпродукта;	
- работать с заявками на бронирование туруслуг;	
- предоставлять информацию турагентам по рекламным турам;	
- использовать различные методы поощрения турагентов, рассчитывать для них комиссионное вознаграждение;	
- использовать эффективные методы общения с клиентами на русском и иностранном языках;	
<b>Знания:</b>	
- виды рекламного продукта;	интерактивный опрос
- способы обработки статистических данных;	
- методы работы с базами данных;	подготовка индивидуальных и групповых заданий
- методику работы со справочными и информационными материалами по страноведению и регионоведению, местам и	

<p>видам размещения и питания, экскурсионным объектам и транспорту;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование программ турпоездок;</li> <li>- основные правила и методику составления программ туров;</li> <li>- способы устранения проблем, возникающих во время тура;</li> <li>- методики расчета стоимости проживания,</li> <li>- методики расчета себестоимости турпакета и определения цены турпродукта;</li> <li>- методику создания агентской сети и содержание агентских договоров;</li> <li>- основные формы работы с турагентами по продвижению и реализации турпродукта;</li> <li>- правила бронирования туруслуг;</li> <li>- методику организации рекламных туров;</li> <li>- правила расчетов с турагентами и способы их поощрения;</li> <li>- основы маркетинга и методику проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- технику проведения рекламной кампании;</li> <li>- методику формирования содержания и выбора дизайна рекламных материалов;</li> <li>- техники эффективного делового общения, протокол и этикет;</li> <li>- специфику норм общения с иностранными клиентами и агентами.</li> </ul>	<p>подготовка индивидуальных и групповых заданий</p> <p>практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.</p>
---	--