



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Хохлов Е.В. Хохлова
2023г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ТУРИЗМ И ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

г. Москва, 2023

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Основная цель программы «Туризм и индустрия гостеприимства» – обучить слушателей проектировать туристические продукты и услуги, развивать туристический потенциал в российских регионах, вести туроператорскую и турагентскую деятельность и участвовать в реализации инвестиционных проектов в сфере туризма и гостеприимства.

Совершенствование и приобретение новых профессиональных компетенций слушателями в области «Туризм и индустрия гостеприимства»: В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен знать:

- приоритетные направления развития туризма в Российской Федерации;
- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации, регулирующие сферы туризма и экскурсионного дела, гостеприимства, защиты прав потребителей, отраслевые правила и стандарты по организации туристской деятельности;
- локальные нормативные акты, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности, правил оказания гостиничных услуг и предоставления питания, правил внутреннего трудового распорядка и инструкций по охране труда, пожарной безопасности, необходимые нормативные материалы для разработки указанных локальных нормативных актов;
- требования к организации маркетинговой и рекламной деятельности по предоставлению услуг в сфере туризма;
- основы делопроизводства;
- требования к оформлению и учёту заказов на экскурсии;
- этику делового общения, культуру межличностного и делового общения, в том числе при общении с туристами;
- требования к обеспечению безопасности при реализации услуг в сфере туризма;
- требования санитарных норм при организации размещения, питания, экскурсионного обслуживания туристов;
- виды сервировки стола при обслуживании туристов, характеристику столовой посуды, приборов, правила и технику подачи блюд и напитков;
- правила приема и обслуживания туристов в гостевых домах, иных средствах размещения;

слушатель должен уметь:

- выявлять потребности и предпочтения туристов (экскурсантов);
- вести документооборот по предоставлению услуг туристам (экскурсантам);
- организовывать деятельность по реализации туристских услуг;
- оказывать основные и дополнительные услуги в туризме;
- формировать каналы получения информации туристов и экскурсантов об услугах;
- обеспечивать проведение ознакомительных экскурсий;

— соблюдать правила безопасности и информировать гостей о технике безопасности.

Совершенствуемые и/или приобретаемые компетенции и планируемые результаты обучения¹

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	Код компетенции	Знать/Уметь²: Планируемый результат
1.	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере	ОПК-1	<p>Знает профессиональные стандарты обслуживания, роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, термины, категории и объекты гостеприимства и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства, особенности обслуживания и организации питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов, отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.</p> <p>Умеет применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания и технологические новации, организовывать и контролировать процессы обслуживания, применять на практике принципы, методы, модели, технологии и</p>

¹ Каждая ДПП разрабатывается в соответствии с ФГОС ВО или ФГОС СПО **одного уровня образования** (с учетом проф.стандартов):

<http://fgosvo.ru/fgosvo/151/150/24/85> (по направлениям бакалавриата);

<http://fgosvo.ru/fgosvo/153/150/26/128> (по направлениям специалитета),

<http://fgosvo.ru/fgosvo/152/150/25/108> (по направлениям магистратуры),

В ДПП **не ставятся ограничения на** использование нескольких ФГОС, но из ФГОС берутся исключительно ОПК и ПКос (общепрофессиональные и профессиональные компетенции) одного уровня образования. Конкретизируются ОПК и ПКос будут(ет) через планируемые результаты обучения.

² Умения рекомендуется формулировать, используя глаголы: проектировать, разрабатывать, планировать, конструировать, решать, диагностировать, анализировать и т.п. (желательно не использовать глаголы: применять, осуществлять, организовывать и т.п., так как действия, которые они обозначают, трудно проверяемы при обучении).

Умения в планируемых результатах должны быть представлены: в основе всякого умения лежат действия или действие. Всякое действие состоит из конкретных операций (шагов). Представление действия в виде алгоритма (процедуры, стратегии, и т.д.) (последовательности операций (шагов) позволяет при определенных условиях эффективно формировать соответствующее умение у обучающихся.

В программе, в планируемых результатах, в связке умения и знания для каждого умения имеет смысл представить знание об алгоритме, стратегии или технологии, задающих это умение.

			<p>организации обслуживания в предприятиях общественного питания.</p> <p>Владеет навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности и современным программным обеспечением в туристской деятельности, методами нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг, навыками внедрения и использования основных правил предоставления услуг и методов анализа на производстве.</p>
2.	Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	ОПК-2	<p>Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия туристской сферы, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов туристской сферы.</p> <p>Умеет определять цели и задачи управления предприятий туристской сферы, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения туристского предприятия; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов туристской сферы.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии туристской направленности, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов туристской сферы, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников</p>
3.	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной	ОПК-3	<p>Знает объекты стандартизации и сертификации в туристской индустрии; нормативные документы, регулирующие качество процессов оказания услуг в туристской индустрии; требования</p>

	деятельности		нормативных документов по качеству, методы изучения мнения потребителей и заинтересованных сторон, международные и национальные стандарты. Умеет определять, анализировать и оценивать объекты стандартизации и сертификации по качеству оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владеет навыками определения, анализа и оценки объектов стандартизации и сертификации; навыками использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии; навыками соблюдения требуемого качества процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами.
4	Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	ОПК-4	Знает методы маркетинговых исследований и мониторинга туристского рынка, технологии продвижения и продаж туристского продукта, современные информационные и телекоммуникационные технологии продвижения и продаж. Умеет осуществлять маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования, разработки и продвижения нового туристского продукта, экскурсионного маршрута. Владеет навыками формирования каналов сбыта туристских продуктов и услуг, продвижения туристского продукта посредством информационных и телекоммуникационных технологий продвижения, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.
5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность деятельности организаций избранной	ОПК-5	Знает основы производственно-экономических показателей деятельности предприятия туристской сферы. Умеет определять, анализировать, оценивать основные производственные экономические показатели

	сфера профессиональной деятельности		предприятий туристской сферы с целью обеспечения экономической эффективности. Владеет способами анализа производственно-экономических показателей туристского предприятия для принятия экономически обоснованного управленческого решения.
6	Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6	Знает основные положения нормативно-правовой документации для осуществления профессиональной деятельности, нормы конституционного, административного, международного, экологического, уголовного, гражданского, семейного, трудового права. Умеет осуществлять поиск и применять действия нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; Владеет навыками применения норм права при выполнении должностных обязанностей в сфере профессиональной деятельности в области туризма, документооборота в соответствии с нормативными требованиями.
7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7	Знает основные риски в туризме, основные направления деятельности туристских предприятий по обеспечению безопасности обслуживания потребителей, нормы и правила охраны труда и техники безопасности. Умеет анализировать условия и факторы, влияющие на обеспечение безопасности потребителей туристских услуг, использовать полученные знания по обеспечению безопасности обслуживания потребителей. Владеет навыками охраны труда и техники безопасности, способностью применять полученные знания для обеспечения безопасности обслуживания потребителей и других заинтересованных сторон в сфере профессиональной деятельности. способностью принимать обоснованные решения для обеспечения безопасности обслуживания.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «ТУРИЗМ И ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Категория слушателей: лица, имеющие образование не ниже завершённого обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих.
(указывается уровень образования, область профессиональной деятельности)

Форма обучения³ : очная (с применением дистанционных образовательных технологий)

Режим занятий: 6 часов в день, 5 раз в неделю

Срок освоения: 2,4 недель

Трудоемкость программы: 72 академических часов⁴

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего ак. часов	В том числе ⁵			Формы аттестации, контроля ⁶
			Сам. работа	Лекции	Практ. занятия	
1	Экономические и правовые основы оказания услуг в сфере туризма	24	10	4	10	Тест

³ В соответствии с соотношением лекционных/практических занятий (аудиторных работ) и самостоятельных работ, выбираются следующие формы обучения:

-очная (с использованием ДОТ или без) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится не менее 50 процентов общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы;

-очно-заочная (с использованием ДОТ или без) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится не менее 20 процентов, но не более 50 процентов общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы;

- реализация программы с применением дистанционных образовательных технологий (дистанционная) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится не менее 10 процентов, но не более 20 процентов общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы).

⁴ Трудоемкость дополнительной профессиональной программы повышения квалификации – от 16 до 249 ак ч

5 Если программа реализуется исключительно с применением электронного обучения и (или) ДОТ, делается соответствующая запись: Внеаудиторные учебные занятия, учебные работы.

6 Указывается форма аттестации и контроля, предусмотренная в рамках изучения темы

2	Разработка программы предоставления туристических услуг	28	10	4	14	Презентация программы
3	Влияние географии туристического бизнеса на управление туристской деятельности (по регионам).	16	4	4	8	Тест
Итоговая аттестация ⁷		Указывается вид (зачёт) 4 часа				

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации

«Туризм и индустрия гостеприимства»

№ п/п	Наименование разделов, модулей, и дисциплин	Всего (час)	Аудиторные			Дистанционное обучение			СР С	Промежуточная / Итоговая аттестация
			Лекции	Практические занятия, семинары	Лабораторные	Лекции	Практические занятия, семинары	Лабораторные		
1.	Экономические и правовые основы оказания услуг сельского туризма	24	4			20				тест
1.1.	Понятие и основные характеристики сельского туризма	2	4			2				
1.2.	Основные этапы развития сельского туризма в России и мире	2				2				
1.3.	Сельский туризм и устойчивое развитие сельских территорий	2				2				
1.4.	Правовые нормы организации услуг в сельском туризме	6				6				
1.5.	Качество предоставления услуг в сельском туризме	4				4				
1.6.	Экономические основы организации услуг в сельском туризме	4				4				
2.	Разработка программы предоставления услуг	28	2			14	12			Презентация

⁷ Если образовательные продукты, применимые на практике, создаются только в процессе выполнения практических работ, в этом случае часы на итоговую аттестацию специально не выделяются и указывается: итоговая аттестация осуществляется на основании совокупности выполненных практических работ (в разделе 3 в любом случае прописываются критерии оценивания).

	сельского туризма								программы
2.1.	От идеи к практике	4	2			2			
2.2.	Ресурсы территории в создании продукта/услуги в туризме	4				2	2		
2.3	Целевая аудитория, её потребности и мотивации в контексте моделируемой программы сельского туризма	4				2	2		
2.4.	Особенности организации услуг (по видам услуг) в контексте моделируемой программы сельского туризма	6				4	2		
2.5.	Продвижение услуг сельского туризма моделируемой программы	6				2	4		
2.6.	Экономика и ценообразование предоставления услуг сельского туризма	4				2	2		
3.	Влияние географии туристического бизнеса на управление туристской деятельности (по регионам).	16					16		Тест-ситуационные задания
3.1.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ЦФО	4					4		
3.2.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ЮФО, СКФО	4					4		
3.3.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект СЗФО, ПФО	4					4		
3.4.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ДФО, УФО, СФО	4					4		
	Итоговая аттестация	4							Зачет
	Итого:	72							

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Входное тестирование

Форма проведения	Очно
Виды оценочных материалов	Тест из 30 заданий в электронной форме (Приложение 1) ⁸

⁸ В приложении необходимо представить образцы тестовых заданий.

Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. 20-30 баллов – высокий уровень, 10-20 баллов – средний уровень, менее 10 – низкий уровень.
Оценка	Не предусмотрено (тестирование проводится с целью определения уровня владения материалом)

Промежуточное тестирование

Форма проведения	Очно
Виды оценочных материалов	Тест из 10 заданий в электронной форме (Приложение 2) ⁹
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. 7-10 баллов – высокий уровень, 4-7 баллов – средний уровень, менее 4 – низкий уровень.
Оценка	Не предусмотрено (тестирование проводится с целью определения уровня владения материалом)

Выходное тестирование

Форма проведения	Очно
Виды оценочных материалов	Тест из 30 заданий в электронной форме (Приложение 3) ¹⁰
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали 7-8 баллов
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа

Номер темы	Наименование практических занятий
Тема 2.2.	Ресурсы территории в создании продукта/услуги в туризме –(2час.)
Тема 2.3.	Целевая аудитория, ее потребности и мотивации в контексте моделируемой программы туризма –(2час.)
Тема 2.4.	Особенности организации услуг (по видам услуг) в контексте моделируемой программы туризма (6 часов)
Тема 2.5.	Продвижение услуг внутреннего туризма моделируемой программы. Реклама. Каналы коммуникации и продвижения. Событийные мероприятия. Инструменты информирования гостей об оказываемых услугах. (4 час.)
Тема 2.6.	Экономика и ценообразование предоставления услуг внутреннего туризма (2час)
Тема 3.1.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ЦФО (4 часа)
Тема 3.2.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ЮФО, СКФО (4 часа)
Тема 3.3.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект СЗФО, ПФО (4 часа)
Тема 3.4.	Практика реализации услуг внутреннего туризма: региональный аспект ДФО, УФО, СФО (4 часа)

Итоговая аттестация¹¹

⁹ В приложении необходимо представить образцы тестовых заданий.

¹⁰ В приложении необходимо представить образцы тестовых заданий.

¹¹ Итоговая аттестация может проводиться на основании зачета итогового проекта (для этого выделены часы в учебном плане) и в этом случае: 1) каждая из выполненных практических работ может

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненного итогового теста и практических работ
Требования к итоговой аттестации	Выполнение итогового теста и практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

Раздел 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	мультимедийное оборудование (компьютер, интерактивная доска, мультимедиапроектор и пр.)
Компьютерный класс	Практические занятия	Пакет Offis и подключение к интернету

5. Учебно-методическое обеспечение программы¹²

Основная литература:

Основная (50% – выпуск изданий не позднее 5 лет (2017, 2018, 2019, 2020, 2021):

1. Лощёнова, Светлана Сергеевна. География России: учебно- методическое пособие / С. С. Лощёнова, А. Ю. Воронина; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018 — 80 с.: табл., рис. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo101.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - <https://doi.org/10.34677/2018.101>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo101.pdf>>. — <URL:<https://doi.org/10.34677/2018.101>>.
2. Оришев, Александр Борисович. Межкультурная коммуникация: учебное пособие / А. Б. Оришев; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2019 — 126 с. — Коллекция: Учебная и учебно- методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo421.pdf>. Загл. с титул. экрана. - <https://doi.org/10.34677/2019.007>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo421.pdf>>. — <URL:<https://doi.org/10.34677/2019.007>>.

Дополнительная литература:

быть составной частью более крупной итоговой работы (итогового проекта); 2) прописывается примерная тематика итоговых проектов.

¹² Минимально достаточный перечень литературы, который способны освоить слушатели в процессе обучения по программе.

Обязательный минимум к оформлению литературы: ФИО автора, название публикации, наименование издательства, год выпуска (для статей дополнительно указывается название журнала и № выпуска)

1. Чернявская, Елена Николаевна. Сохранение объектов культурного наследия. Реставрация и приспособление: учебное пособие / Е. Н. Чернявская; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018 — 126 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo150.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - [<URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo150.pdf>>](https://doi.org/10.34677/2018.150).

[<URL:<https://doi.org/10.34677/2018.150>>](https://doi.org/10.34677/2018.150).

2. Баумгартен Л.В. Стандартизация и сертификация в туризме. М.: Дашков и К°, 2012.

3. Организация туристического бизнеса: технология создания турпродукта. Учебно-практическое пособие. - М.: Дашков и К°, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.businesspravo.ru/Docum/DocumShow_DocumID_146629.html Хартия туризма /Одобрена в 1985 году на VI сессии Генеральной ассамблеи Всемирной туристской организации
2. <http://businesstravelrussia.ru/> Ассоциация бизнес-туризма
3. <http://www.astt.ru/> Ассоциация содействия туристским технологиям

6. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется на основе результатов итоговой аттестации. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки:

- по двухбалльной системе («удовлетворительно» (зачтено) или «неудовлетворительно» (не зачтено). Форма ИА – зачет.

7. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы¹³

¹³ Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) классифицируют образовательные технологии по следующим видам:

1. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) предполагает активную информатизацию образовательного процесса, использование современных инструментов управления и организации обучения (открытый доступ к информации в Интернете, электронные гаджеты для учебы и т. д.).
2. Формирование критического мышления направлено на развитие навыков самостоятельного и оригинального мышления (анализ учебного материала, обсуждение прочитанного, творческая работа с информацией и т. д.).
3. Проектная технология направлена на стимулирование интереса у учащихся через практическую реализацию теории. Во время проектной работы учащиеся пробуют принимать самостоятельные решения и самостоятельно получать необходимые знания.
4. Технология проблемного обучения заключается в моделировании преподавателем проблемных вопросов, взятых из жизни. Для их решения учащимся нужно проявлять инициативу и осваивать навыки командной работы.
5. Здоровьесберегающая технология обеспечивает безопасность образовательного процесса и создает условия для укрепления здоровья учащихся (положительный психологический климат, санитарные нормы и т. д.).
6. Игровая технология преимущественно применяется в начальной школе, придавая процессу обучения развлекательную форму (развивающие игры, творческие упражнения и т. д.).
7. Модульная технология основана на разделении учебного материала по блокам для систематизации обучения.
8. Технология мастерских подразумевает творческую работу педагога с учащимися для постепенной передачи способов действия, а не понятийной базы.
9. Кейс-технология основана на методе обсуждения отдельных вопросов из всего учебного модуля, во время обсуждения которых формируется знания о курсе в целом.
10. Технология интегрированного обучения предполагает внедрение различных образовательных техник при подаче учебного материала (активное использование ИКТ, интеграция разных предметов)

В программе используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов, используются МООК, открытые образовательные и интернет — ресурсы и платформы (<https://welcome.stepik.org/ru?ysclid=lgippd7npe592719585>).

8. Составители программы

Евграфова Л.В., к.э.н., доцент, доцент кафедры связей с общественностью, речевой коммуникации и туризма

Утверждено в УЦ «Форсайт-образование» института экономики и управления АПК¹⁴

Протокол №2 от «20» марта 2023 г.

Требования к оформлению

Основной текст Программы набирается в текстовом редакторе «Microsoft Office Word» шрифтом Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, абзацный отступ 1,25.

Текст в таблицах набирается в текстовом редакторе «Microsoft Office Word» шрифтом Times New Roman, размер 12, интервал 1,0, без абзацного отступа.

Поля документа: левое 20 мм, правое 10 мм, верхнее 20 мм, нижнее 20 мм.

Номера страниц проставляются в середине верхнего поля (как при вертикальном, так и при горизонтальном расположении текста) на всех последующих страницах документа, кроме первой, шрифтом Times New Roman, размер 12.

11. Педагогика сотрудничества — это личностно ориентированный подход, который предполагает индивидуализацию преподавания.
12. Технология уровневой дифференциации предполагает выбор учебной программы и способа подачи, исходя из индивидуальных характеристик и требования учащихся.

¹⁴ Скан страницы с подписью, датой и номером протокола направляется на утверждение проректору по учебно-методической и воспитательной работе одновременно с направлением программы

Профессиональные компетенции,¹⁵

Код компетенций	Описание
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
ПКос-1	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур
ПКос-2	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур
ПКос-3	Способен обосновать выбор сортов сельскохозяйственных культур
ПКос-4	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПКос-5	Способен контролировать реализацию технологического процесса производства продукции растениеводства
ПКос-6	Способен разрабатывать технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур
ПКос-7	Способен разработать рациональные системы обработки почвы в севооборотах
ПКос-8	Способен разработать системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений

Приложение 1

Входной контроль

1 Совокупность материально технических систем (объектов), обеспечивающих выполнение основных функций в различных сферах и отраслях деятельности.

- A. Сервис
- B. Туризм
- C. Промышленность
- D. Индустрия
- E. Инфраструктура

2 Материально-техническая база для обеспечения работы всей индустрии туризма, составная часть индустрии туризма, которая является ее фундаментом

- A. Туризм
- B. Индустрия туризма
- C. Инфраструктура туризма
- D. Промышленность
- E. Сервис

15 Для примера представлены компетенции по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия, но если в результате освоения программы планируется приобретение новых компетенций, то должны быть представлены характеристики новых компетенций

3 Совокупность материально-технических систем, обеспечивающих движение ресурсов и товаров в ходе промышленного и с/х производства.

- A. Производственная инфраструктура
- B. Социальная инфраструктура
- C. Инфраструктура туризма
- D. Инфраструктура сервиса
- E. Рыночная инфраструктура

4 Материально-техническая база, предназначенная для обеспечения выполнения функций отраслями социальной сферы.

- A. Социальная инфраструктура
- B. Инфраструктура туризма
- C. Инфраструктура сервиса
- D. Рыночная инфраструктура
- E. Производственная инфраструктура

5 Роль и значение инфраструктуры туризма

- A. Привлечение иностранного капитала, путем развития въездного туризма
- B. Рост промышленного производства
- C. Увеличение продукции частных предприятий
- D. Развитие профессионализма туроператоров
- E. Повышение уровня обслуживания

6 К какой группе относятся предприятия, предназначенные непосредственно для обслуживания туристов

- A. Третичные
- B. Вторичные
- C. Первичные
- D. Туристские
- E. Смешанные

7 Что является составным компонентом инфраструктуры туризма

- A. Жилищное хозяйство
- B. Промышленность
- C. Средства транспорта
- D. Здравоохранение
- E. Школьное образование

8 Какая база является составной частью материально-технической базы туризма

- A. Телекоммуникационная
- B. Промышленная
- C. Информационная
- D. Питания
- E. Развлечения

9 База ночлега включает в себя

- A. Ночные клубы

- B. Рестораны
- C. Мотели
- D. Бары
- E. Аэропорты

10 Какой признак положен в основу стандартной классификации средств размещения

- A. Новые и старые средства размещения
- B. Частные и общественные средства размещения
- C. Коллективные и индивидуальные средства размещения
- D. Средства размещения высокого и низкого уровня обслуживания клиентов
- E. Специализированные и прочие средства размещения

11 Инфраструктура туризма включает...

- A. Школы
- B. Наука
- C. Гостиницы
- D. Заводы
- E. Промышленность

12 Что является составным компонентом инфраструктуры туризма?

- A. База питания
- B. База развития
- C. База расширения
- D. База промышленности
- E. База торговли

13 К какой категории относятся гостиницы как средства размещения

- A. Индивидуальным
- B. Специализированным
- C. Национальным
- D. Коллективным
- E. Государственным

14 Летний лагерь для авто-, вело-, мото и туристов других категорий с палатками или домиками легкого типа

- A. + Кемпинги
- B. Отели
- C. Турбазы
- D. Пансионаты
- E. Профилактории

15 Какие объекты относятся к группе индивидуальных средств размещения

- A. Мотели
- B. Арендуемые комнаты
- C. Санатории
- D. Кемпинги
- E. Пансионаты

16 Какие Вы знаете системы классификации гостиниц

- A. Система букв, корон, баллов
- B. Система цифр и букв
- C. Система знаков
- D. Система созвездий
- E. Система знаков, цифр, оценок

17 Высокий уровень обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей и широким разнообразным ассортиментом блюд сложного приготовления характерен для следующего предприятия питания

- A. Ресторан
- B. Кафетерий
- C. Бар
- D. Кафе
- E. Столовая

18 Коммуникационная база включает в себя

- A. Транспортно-коммуникационную сеть
- B. Гастрономические учреждения
- C. Учреждения торговли
- D. Учреждения снабжения
- E. Учреждения службы быта

19 Взаимодействие объектов размещения и питания идет по определенным планам. План включающий гостиничный тариф и континентальный завтрак

- A. Американский план
- B. Континаентальный план
- C. Европейский план
- D. Модифицированный американский план
- E. Бермудский план

20 Какой вид питания вам не предложат на воздушном транспорте

- A. Завтрак
- B. Полдник
- C. Обед
- D. Ужин
- E. Чай

21 Составным компонентом материально-технической базы туризма являются...

- A. Жилищное хозяйство
- B. Промышленность
- C. Здравоохранение
- D. Школьное образование
- E. + Базы и склады

22 В буфете, как предприятии питания Вы не встретите

- A. Холодные закуски

- B. Горячие блюда сложного приготовления
- C. Горячие блюда несложного приготовления
- D. Горячие и охлажденные напитки
- E. Бутерброды

23 К базе питания относятся...

- A. Предприятия развлечений
- B. Кафетерии
- C. Гостиницы
- D. Мотели
- E. Ночные клубы

24 Главное назначение баров, как предприятий питания

- A. Дать гостям возможность насладиться изысканными блюдами
- B. Дать гостям возможность почувствовать высокий уровень обслуживания
- C. Дать гостям возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку или посмотреть футбольный матч
- D. Дать возможность быстро перекусить
- E. Дать возможность послушать классическую музыку

25 Взаимодействие объектов размещения и питания идет по определенным планам. План включающий гостиничный тариф и английский завтрак

- A. Американский план
- B. Континентальный план
- C. Европейский план
- D. Модифицированный американский план
- E. Бермудский план

26 К МТБ туризма относят...

- A. Наука
- B. Средства производства
- C. Средства размещения
- D. Финансовые средства
- E. Средства воспроизведения

27 Определи предприятия быстрого обслуживания

- A. Bremen, Budget, Avis Бес вопроса:
- B. Nordsee, Mc Donalds, Fast Food
- C. Europcar, Budget, Avis
- D. ИКАО, НАТО, ИАТА
- E. «А ля карт», «Табльдот»

28 Компонентом МТБ туризма являются...

- A. Средства транспорта
- B. Промышленные предприятия
- C. Школьное образование
- D. Социальная сфера
- E. Средства общения

29 База питания включает в себя

- A. Гастрономические учреждения
- B. Учреждения промышленные
- C. Учреждения развлечения
- D. Социальные учреждения
- E. Спортивные учреждения

30 Основные услуги, включенные в турпакет, оказываемые туристским предприятием, включают услуги

- A. Экскурсий, шоу-программы и перевозки
- B. Перевозки, страхования, экскурсии
- C. Размещения, перевозки, питания
- D. Размещения, страхования
- E. Питания, экскурсии, страхования

Приложение 2

Промежуточное тестирование

1. Участники внутреннего туризма

- a) предприятия, производящие
- в) постоянное население; туристские услуги;
- б) фирмы, которые занимаются
- г) мигранты. организацией деловых поездок;

2. Внутренние путешествия и туризм имеют большое значение для страны

с точки зрения

- а) социального развития;
- б) экономического развития;

- в) культурного развития;
г) демографического развития.

Продолжить

3. Географические рамки внутреннего туризма определяет

4. Человек, проживающий в стране и в свое свободное время посещающий в пределах страны какое-либо место, помимо места его обычного проживания, с продолжительностью пребывания меньше 1 ночи и исключительно в целях проведения досуга - это

5. Древнейшим видом туризма является

Установить соответствие.

6. Периоды развития Российского туризма – это

- 1) Просветительский период а) 1930-1970 гг.;
- 2)Предпринимательский период б) 1970-1990 гг.;
- 3) Организационно-централизационный период в) с 1990 г.;
- 4) Административно-нормативный период г) до 90-гг. XIX в.;
- 5) Переходный период д) 1890 – 1917, 1922 – 1928гг.
- е) 2000 – 2006 гг.

Ответы: 1____, 2____, 3____, 4____, 5____.

7. Черты Российского туризма в разное время составили

- 1) Просветительский период а) формирование новой системы туризма;
- 2)Предпринимательский б) создание новой системы период управления туризмом;
- 3) Организационно- в) развитие путешествий как централизационный способа просвещения; период
- 4) Административно- г) частный капитал и нормативный период личная инициатива;
- 5) Переходный период д) плановое развитие;
- е) стихийное развитие.

Ответы: 1____, 2____, 3____, 4____, 5____.

Выделить номера правильных ответов.

8. Организация внутреннего туризма отличается от организации выездного туризма

- а) упрощением туристских формальностей;
- б) необходимостью пересечения государственной границы;
- в) ограничением территории;
- г) дифференциацией видов туризма.

9. Организация внутреннего туризма имеет следующие аспекты

- а) государственная политика;
- б) межотраслевое сотрудничество;
- в) деятельность туристских фирм;
- г) паспортно-визовый режим.

Установить правильную последовательность.

10. Для эффективного развития внутреннего туризма необходимы

межотраслевой

объединение

системы

уровень

действия

внутриотраслевые.

Приложение 3

Выходное тестирование

1 Виды меню

- A. Европейский план, Бермудский план
- B. «А ля карт», Смешанное, «Табльот»
- C. Тематическое, национальное
- D. Праздничное, повседневное
- E. «Шведский стол», «Жур-фикс», «Фуршет»

2 Любой объект, предназначенный для временного проживания туристов, это

- A. Средства транспортировки туристов
- B. Средства размещения туристов
- C. Средства питания туристов
- D. Индустрия развлечения
- E. Сфера бытовых услуг

3 Комплекс сооружений для размещения, питания и культурно-бытового обслуживания туристов. оздаются на трассах туристских маршрутов

- A. Турбаза
- B. Санаторий
- C. Профилакторий
- D. Мотель
- E. Отель

4 Род гостиницы с полным обслуживанием и трехразовым питанием живущих в ней

- A. Профилакторий
- B. Санаторий
- C. Пансионат
- D. Дом отдыха
- E. Гостиница

5 Взаимодействие объектов размещения и питания идет по определенным планам. План включающий только стоимость размещения

- A. Американский план
- B. Континентальный план
- C. Европейский план
- D. Модифицированный американский план
- E. Бермудский план

6 Совокупность туристских услуг, достаточных для удовлетворения потребностей туриста в ходе путешествия. Состоит из тур услуг, тур товаров и работ

- A. Турпакет
- B. Турпродкт
- C. Туруслуга
- D. Турагентство
- E. Туроператор

7 Меню, блюда в котором предлагаются по единой комплексной цене

- A. «Табльдот»
- B. «А ля карт»
- C. Дамское
- D. Смешанное
- E. «Шведский стол»

8 Объект, в котором турист должен провести не менее 1 ночевки

- A. Средства транспортировки туристов
- B. Средства размещения туристов
- C. Средства питания туристов
- D. Индустрия развлечения
- E. Сфера бытовых услуг

9 Классическая схема предоставления туристских услуг для удовлетворения потребностей туристов

- A. Размещение + питание + отдых
- B. Транспорт + размещение + развлечение
- C. Транспорт + размещение + питание

- D. Транспорт + экскурсии + развлечения
- E. Размещение + питание + экскурсии

10 Меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой

- A. «Табльдот»
- B. «А ля карт»
- C. Дамское
- D. Смешанное
- E. «Шведский стол»

11 Туристская гостиница для автотуристов, имеющая территорию для стоянки автолюбителей, станция технического обслуживания и ремонта.

- A. Мотель
- B. Приют
- C. Пансионат
- D. Туристическая база
- E. Кемпинг

12 Оздоровительное учреждение гостиничного типа, предназначенного для отдыха туристов и размещающегося в курортных районах и пригородных зонах отдыха.

- A. Мотель
- B. Приют
- C. Турбаза
- D. Санаторий
- E. Кемпинг

13 К базе ночлега относятся

- A. + Турбазы, кемпинги, профилактории
- B. Кафетерии
- C. Ночные клубы
- D. Базы и склады
- E. Бары

14 Предприятие питания, в ассортименте напитков которого обязательно присутствует кофе нескольких наименований, а также спиртные напитки (ром, ликер, коньяк)

- A. Кафе-кондитерская
- B. Кафе-мороженое
- C. Коктейль-бар
- D. Коктейль-холл
- E. Кафетерий

15 Меню, без права выбора горячего блюда, но свободного выбора закусок и десерта

- A. «Табльдот»
- B. «А ля карт»
- C. Дамское
- D. Смешанное
- E. «Шведский стол»

16 Американский завтрак подразумевает ...

- A. Питание не предусмотрено
- B. разовое питание
- C. 2-х разовое питание
- D. 3-х разовое питание
- E. 4-х разовое питание

17 Какое питание включает Европейский завтрак

- A. Питание не предусмотрено
- B. разовое питание
- C. 2-х разовое питание
- D. 3-х разовое питание
- E. 4-х разовое питание

18 Бермудский завтрак подразумевает...

- A. Питание не предусмотрено
- B. 1- разовое питание Перемешивать ответы
- C. 2-х разовое питание
- D. 3-х разовое питание
- E. 4-х разовое питание

19 Инфраструктура в переводе на русский язык означает

- A. Конструкция
- B. Фундамент
- C. Модель
- D. Проект
- E. Здание

20 Субъектами сферы туризма являются

- A. Пустыни, равнины, низменности
- B. Сельское хозяйство, птицефабрики, турфирмы, менеджеры туризма.
- C. Турагентства, транспортные предприятия, рынок.
- D. Природные достопримечательности, архитектурные и археологические памятники, горы и леса.
- E. Туроператоры, турагенты, турфирмы, экскурсионное бюро.

21 Модифицированный американский план включает

- A. Питание не предусмотрено
- B. 1- разовое питание
- C. 2-х разовое питание
- D. 3-х разовое питание
- E. 4-х разовое питание

22 К объектам культурного досуга инфраструктуры туризма относятся

- A. Кемпинги, мотели, отели;
- B. Горнолыжные базы, туристские базы;
- C. Казино, парки, аттракционы;

- D. Рестораны, бары, кафе, столовые;
- E. Театры, концертные залы, клубы, музеи

23 К развлекательным объектам инфраструктуры туризма относятся

- A. Кемпинги, мотели, отели
- B. Горнолыжные базы, туристские базы
- C. Казино, парки, аттракционы
- D. Рестораны, бары, кафе, столовые
- E. Театры, концертные залы, клубы, казино, музеи

24 Предприятие питания, на котором приготавляется и реализуется продукция в основном собственного производства

- A. Кафе
- B. Столовая
- C. Кафетерий
- D. Бар
- E. Закусочная

25 В зависимости от ассортимента продукции рестораны делятся на

- A. Сезонные и постоянные
- B. Тематические и национальные
- C. С полным обслуживанием официантами и самообслуживанием
- D. Люкс и высший
- E. Полносервисные и специализированные

26 Свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание

- A. «Табльдот»
- B. «А ля карт»
- C. Дамское
- D. Смешанное
- E. «Шведский стол

27 К какой категории классификации относят вагоны-рестораны?

- A. По типу обслуживания
- B. По времени функционирования
- C. По специализации
- D. По выполняемым функциям
- E. По местоположению

28 Какие типы баров могут быть в комнатах гостиниц?

- A. Вспомогательный бар
- B. Лобби-бары
- C. Мини-бары
- D. Коктейль-бар
- E. Пивной бар

29 По вместимости кафе могут быть

- A. До 50
- B. От 10 до 50
- C. От 50 до 150
- D. От 50 до 500
- E. От 50 до 100

30 По уровню обслуживания рестораны делятся на

- A. Тематические и национальные
- B. Люкс, первый и высший
- C. Заготовочные и доготовочные
- D. Специализированные и полносервисные
- E. Сезонные и круглогодичные

8	<p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	ОПК-8	<p>Знает основные принципы работы современных информационных технологий профессиональной деятельности; Умеет использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
---	--	-------	--